

NV70F7796ES

תנור מובנה

מדריך למשתמש ומדריך התקנה

דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.



תוכן עניינים

השימוש במדריך זה	4
------------------	---

4

הוראות בטיחות	7
החלפת נורה	9
הסרת הדלת	9
הסרת משטח הזכוכית של הדלת	9
פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה	9

4

התקנה	10
-------	----

10

בקורות התנור	11
--------------	----

11

אביזרים	11
---------	----

11

ניקוי ראשוני	13
--------------	----

13

שימוש בתנור	13
שימוש בחללים	14
הגדרת פונקציית הבישול	14
הגדר טמפרטורה	14
שימוש במצב כפול	14
מצב כפול שימושי	14
חימום מהיר מראש אוטומטי שימושי	14

13



הגדרת שעה

15

הגדרת שעה	15
הגדרת קוצב זמן בישול	15
הגדרת קוצב זמן סיום	15
הגדרת התחלה מושהית	16
הגדרת קוצב זמן למטבח	16

הגדרות אחרות

16

צליל	16
נורת תנור	16
נעילת ילדים	16
כיבוי	16

פונקציית הבישול

17

פונקציית הבישול	17
-----------------	----

בישול אוטומטי

18

תוכניות בישול אוטומטי לתנור במצב בודד	19
תוכניות בישול אוטומטי לתנור במצב עליון	21
תוכניות בישול אוטומטי לתנור במצב תחתון	21
תוכניות בישול אוטומטי לתנור במצב כפול	22

מדריך בישול

23

גריל גדול	23
גריל חיסכון	23
רגיל	24
היצקוונוק + ונתחת סומיחאנו ממליצים לחמם את התנור מראש במצב חימום תחתון + קונוקציה.	25
קונוקציה	25
היצקוונוק + ונילע סומיח	26
קונוקציה חיסכון	26
מצב כפול	27
מנות לניסיון	28

ניקוי וטיפול

29

ניקוי עצמי	29
ניקוי בקיטור (בהתאם לדגם)	30
משטח אמייל מזרז (בהתאם לדגם)	30
ניקוי ידני	30
ניקוי קולט המים	31
ניתוק המסילות הצדדיות (בהתאם לדגם)	31
ניקוי התקרה (בהתאם לדגם)	31
פתרון בעיות	32
קודי מידע	32



השימוש במדריך זה

תודה שבחרת בתנור מובנה מתוצרת SAMSUNG.

מדריך זה למשתמש מכל מידע חשוב על בטיחות והוראות המיועדות לסייע לך בהפעלה ובתחזוקה של המכשיר החשמלי שברשותך.

הקדש זמן מה לקריאת מדריך זה לבעלים לפני השימוש בתנור, ושומר חוברת זו לעיון בעתיד.

הסמלים הבאים נמצאים בשימוש בטקסט של המדריך לבעלים:



הערה



חשוב



אזהרה או זהירות

הוראות בטיחות

ההתקנה של תנור זה חייבת להתבצע על ידי חשמלאי מורשה. המתקין אחראי לחיבור המכשיר החשמלי לרשת החשמל תוך הקפדה על המלצות הבטיחות המתאימות.

אזהרה

מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.

אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו בכבל או מכלול מיוחד הזמין מהיצרן או מסוכן שירות מורשה. (דגם מסוג חיווט קבוע בלבד)

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה. (דגם מסוג כבל חשמל בלבד)

יש להקפיד למקם את המכשיר כך שניתן יהיה לנתקו בקלות מהחשמל לאחר ההתקנה. הניתוק יכול להתבצע באמצעות תקע נגיש או באמצעות התקנת מפסק בחיווט הקבוע בהתאם לכללי החיווט.

במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מגגיעה ברכיבי המכשיר החמים.

אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.

אם מכשיר חשמלי זה כולל פונקציית ניקוי בקיטור או פונקציה לניקוי עצמי, יש לנגב נזלים שנשפכו ואת כל הכלים לפני השימוש באפשרויות הניקוי או הניקוי העצמי.



אם מכשיר חשמלי זה כולל פונקציה לניקוי עצמי, המשתחים עלולים להתחמם יותר מהרגיל במהלך הניקוי ויש להרחיק ילדים מן המכשיר. (דגם עם פונקציית ניקוי בלבד)
השתמש בגשש הטמפרטורה המומלץ לתנור זה בלבד. (בדגם גשש המשמש חיישן טמפרטורה בלבד)
אין להשתמש בניקוי בקיטור.
⚠ אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.
אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של התנור מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח, וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.
⚠ אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.
מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.
הטמפרטורה של המשתחים החיצוניים עלולה להיות גבוהה כאשר המכשיר פועל.
הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.
הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.
המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
הנח את הצד המכופף מעלה של המסגרת מאחור, כדי לתמוך במצב מנוחה בבישולים בעומסים מרובים. (בהתאם לדגם)





⚠️ זהירות

אם התנור ניזוק בעת ההובלה, אל תחבר אותו.
רק חשמלאי מורשה מיוחד רשאי לחבר מכשיר חשמלי זה לרשת החשמל.
במקרה של תקלה או נזק למכשיר החשמלי, אל תנסה להפעיל אותו.
רק טכנאי מורשה רשאי לבצע תיקונים במכשיר. תיקון בלתי הולם עלול לסכן אותך ואנשים אחרים. אם התנור דורש תיקון, פנה למרכז השירות של Samsung או למשווק.
חוטי חשמל וכבלי חשמל אינם אמורים לבוא במגע עם התנור.
יש לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק אוטומטי או נתיך מאושר לשימוש. אין להשתמש במתאם שקע או בכבל מאריך.
יש לנתק את המכשיר החשמלי מרשת החשמל בעת התיקון או הניקוי שלו.
יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים לשקעים בקרבת התנור.
אם מכשיר חשמלי זה כולל פונקציית אידיז', אל תפעיל מכשיר זה כאשר מחסנית המים אספקת המים פגומה. (דגם עם פונקציית אידיז' בלבד)
כאשר המחסנית סדוקה או שבורה, אל תשתמש בה, ופנה למרכז השירות הקרוב. (דגם עם פונקציית אידיז' בלבד)
תנור זה נועד להכנת מזון ביתי בלבד.
במהלך השימוש, המשטחים הפנימיים של התנור מתחממים ועלולים לגרום לכוויות. אל תיגע ברכיבי החימום או במשטחים הפנימיים של התנור לפני שהיה להם זמן להתקרר.
לעולם אין לאחסן חומרים דליקים בתוך התנור.
משטחי התנור מתחממים כאשר המכשיר החשמלי מופעל בטמפרטורה גבוהה למשך פרק זמן ממושך.
בעת הבישול, היזהר בעת פתיחת דלת התנור משום שאוויר חם ואדים עלולים לצאת ממנו במהירות.
בעת הכנת מנות המכילות אלכוהול, האלכוהול עשוי להתאדות בשל הטמפרטורות הגבוהות והאדים עלולים לעלות באש אם יבואו במגע עם חלק חם של התנור.
למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיסור בלחץ גבוה.
יש להרחיק ילדים עד למרחק בטוח מהתנור כאשר הוא נמצא בשימוש.
יש להכין מזון קפוא כגון פיצה על הרשת הגדולה. אם תבנית האפייה נמצאת בשימוש, היא עלולה להתעוות בשל השינוי הגדול בטמפרטורות.
אל תשפוך מים על תחתית התנור כאשר התנור חם. הדבר עלול לגרום נזק למשטח האמייל.
דלת התנור חייבת להישאר סגורה במהלך הבישול.
אל תכסה את תחתית התנור בנייר אלומיניום ואל תניח עליה תבניות אפייה או מגשים. נייר האלומיניום חוסם את החום, מה שעלול לגרום נזק למשטחי האמייל ולהוביל לפגיעה באיכות הבישול.
מיצי פירות ויתירי כתמים שייכתן שלא ניתן יהיה להסיר ממשטחי האמייל של התנור. בעת אפיית עוגות לחות במיוחד, השתמש בתבנית העמוקה.
אל תניח כלי אפייה על דלת התנור הפתוחה.



יש להשגיח על ילדים קטנים כדי לוודא שהם אינם משחקים עם המכשיר החשמלי.
בעת פתיחה וסגירה של הדלת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להיתקל בדלת או אצבעותיהם יכולות להיתפס בה.
אל תדרוך ואל תשב על הדלת, אל תישען עליה ואל תניח עליה פריטים כבדים.
אל תפתח את הדלת בכוח רב מדי, שלא לצורך.
אזהרה: אל תנתק את המכשיר מרשת החשמל גם לאחר שסיימת את הבישול. 
אזהרה: אל תשאיר דלת פתוחה בזמן שהתנור פועל. 

החלפת נורה

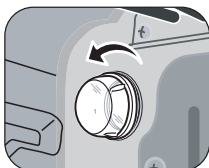
סכנת התחשמלות!

לפני החלפת אחת מנורות התנור, בצע את השלבים הבאים:

- כבה את התנור.
- נתק את התנור מרשת החשמל.
- הגן על נורת התנור ומכסה הזכוכית על - ידי הנחת מטלית בתחתית תא התנור.
- ניתן לרכוש נורות ממרכז השירות של Samsung.

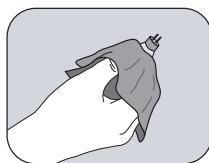
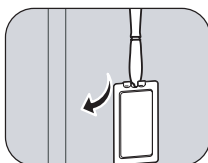
 הסמל על המוצר או על האריזה פירושו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור יבטיחו את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי הוראות יפגע בסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

נורת התנור האחורית



1. הסר את המכסה על - ידי סיבוב נגד כיוון השעון והוצא את טבעת המתכת וטבעת הציפוי, ולאחר מכן נקה את מכסה הזכוכית. במידת הצורך, החלף את הנורה בנורת תנור עמידה בחום של 25 ואט, 300°C .
2. נקה את מכסה הזכוכית, את טבעת המתכת ואת טבעת הציפוי במידת הצורך.
3. הרכב את טבעת המתכת וטבעת הציפוי על מכסה הזכוכית.
4. החזר את מכסה הזכוכית למקום שממנו הסרת אותו בשלב 1 וסובב אותו בכיוון השעון כדי לקבע אותו במקומו.

נורת התנור הצדדית (בהתאם לדגם)



1. כדי להסיר את מכסה הזכוכית, החזק את הקצה התחתון ביד אחת והחדר מכשיר חד ושטוח כגון סכין מטבח בין הזכוכית והמסגרת.

2. הוצא את המכסה.
3. במידת הצורך, החלף את נורת ההלוגן בנורת הלוגן לתנור עמידה בחום של 25 - 40 ואט, 300°C .
- עצה: השתמש תמיד במטלית יבשה בעת הטיפול בנורת ההלוגן על מנת שלא להשאיר על משטח הנורה זיעה שמקורה באצבעות. זה מאריך את חיי הנורה לאחר החלפתה. 

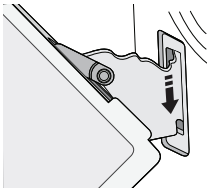
4. חבר מחדש את מכסה הזכוכית.



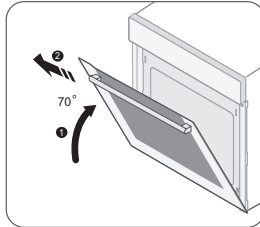
הסרת הדלת

במהלך השימוש הרגיל אין להסיר את דלת התנור, אך אם יש צורך להסיר אותה, לדוגמה, למטרות ניקוי, פעל לפי ההוראות הבאות.

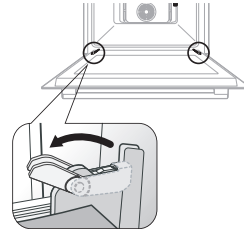
⚠ **זהירות:** דלת התנור כבדה.



3. לאחר הניקוי, כדי לחבר את הדלת, חזור על שלבים 1 ו-2 בסדר הפוך. התפס שעל הציר צריך להיות סגור בשני הצדדים.



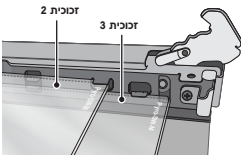
2. סגור את הדלת בזווית של כ-70°. עם שתי הידיים, תפוס את צידי דלת התנור באמצע הדפנות, הרם ומשוך כלפי מעלה עד שניתן יהיה להוציא את הצירים.



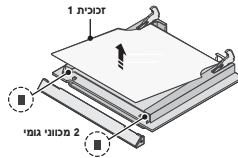
1. פתח את הדלת והפוך את התפסים בשני הצירים.

הסרת משטח הזכוכית של הדלת

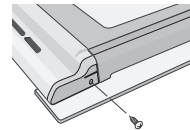
משטח הזכוכית של הדלת מצויד בארבע שכבות של זכוכית המונחות זו על-גבי זו. ניתן להסיר שכבות זכוכית אלה לצורך ניקוי.



3. לאחר ניקוי משטחי הזכוכית של הדלת, חבר אותם מחדש תוך חזרה על שלבים 1 ו-2 בסדר הפוך. בדוק מה המיקום הנכון של משטח זכוכית 2 ו-3 בעזרת התמונה שלעיל.



2. הסר את הכיסוי והוצא את משטחי הזכוכית 1, 2 ו-3 ואת 2 מכווני הגומי מהדלת.



1. הוצא 2 ברגים בצד השמאלי והימני של הדלת.

חיבור: משטח הזכוכית של הדלת משתנה מ-2 EA ל-4 EA בהתאם לדגם. בעת הרכבת משטח הזכוכית הפנימי 1, ודא שהכיתוב נמצא בחלק התחתון.



פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה

- אם תבחר פונקציה כלשהי כאשר המכשיר נמצא במהלך הגדרה או הפעלה עם מצב עצירה זמנית, הפונקציה תבטול ו-Clock (שעון) יוצג לאחר 10 דקות.
- תאורה: במהלך הבישול, ניתן לכבות את נורת התנור על-ידי לחיצה על לחצן 'Oven lamp' (נורת תנור). לחיסכון באנרגיה, התאורה בתנור נכבית כמה דקות לאחר תחילת תוכנית הבישול.



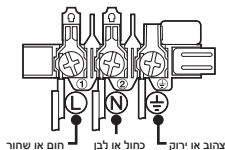
התקנה

הוראות בטיחות עבור ההתקנה



- רק חשמלאי מורשה רשאי להתקין תנור זה. המתקין אחראי לחיבור המכשיר החשמלי לרשת החשמל, תוך הקפדה על תקנות הבטיחות המתאימות.
- הקפד להגן על עצמך מפני החלקים החשמליים בעת התקנת התנור.

חיבור לחשמל



אם המכשיר החשמלי אינו מחובר לרשת החשמל באמצעות תקע, יש לספק מתג בידוד רב - קוטבי (עם ריווח מגע של 3 מ"מ לפחות) כדי לעמוד בתקנות הבטיחות. כבל החשמל H05 VV - F או H05 RR - F, 2.5 מ"מ² לפחות חייב להיות מספיק ארוך כדי להתחבר לתנור, גם אם התנור מוצב על הרצפה לפני הארון המובנה. פתח את מכסה החיבור האחורי של התנור באמצעות מברג ושחרר את הברגים של מצמד הכבל לפני שתחבר את כבלי החשמל לנקודות החיבור המתאימות. התנור מוארך באמצעות נקודת החיבור (⏏). יש לחבר תחילה את הכבל הצהוב והירוק (חיבור הארקה) ועליהם להיות ארוכים מהכבלים האחרים. אם התנור מחובר לרשת החשמל באמצעות תקע, תקע זה חייב להישאר גישם גם לאחר התקנת התנור. Samsung אינה אחראית לתאונות הנובעות מחיבור הארקה חסר או פגום.

אזהרה: ודא שכבל החיבור לא נלכד במהלך ההתקנה, ומנע מגע שלו עם חלקים חמים של התנור.



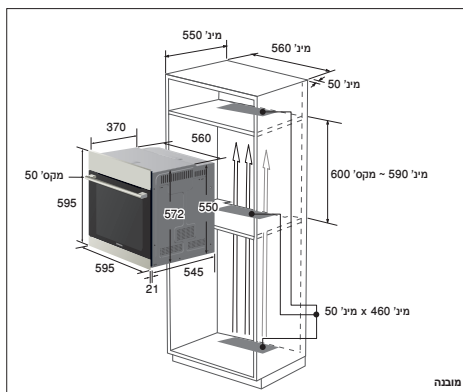
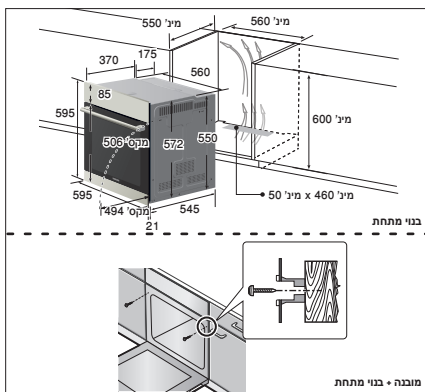
התקנה בארון

כאשר מדובר ברהיטים מובנים, משטחי הפלסטיק וחומרי הדבקה של התנור צריכים להיות עמידים בחום של 90 °C בתוך הרהיט ובחום של 75 °C ברהיט הסמוך. Samsung אינה אחראית לנזק שייגרם למשטחי הפלסטיק או לחומרי הדבק עקב החום.

בבסיס ארון המטבח, היכן שמוקם התנור, יש להקפיד על רווח לאוורור.

יש להשאיר רווח של כ- 50 מ"מ בין המדף התחתון לקיר התומך, לצורך אוורור.

אם אתה מתכוון להתקין את התנור מתחת לכיריים, יש למלא את הרווחים ההתקנה של הכיריים.



דאף את המכשיר החשמלי עד הסוף לתוך הארון וקבע אותו היטב משני הצדדים, באמצעות 2 ברגים. הקפד להשאיר רווח של לפחות 5 מ"מ בין המכשיר החשמלי לארון הסמוך.

לאחר ההתקנה, הסר את ציפוי הפלסטיק, את הרצועה ואת אביזרי הנייר מהדלת ומהמשטחים הפנימיים של התנור. לפני הסרת ההתקנה של התנור מהרהיט, נתק את התנור מהחשמל ושחרר את 2 הברגים משני צידי התנור.

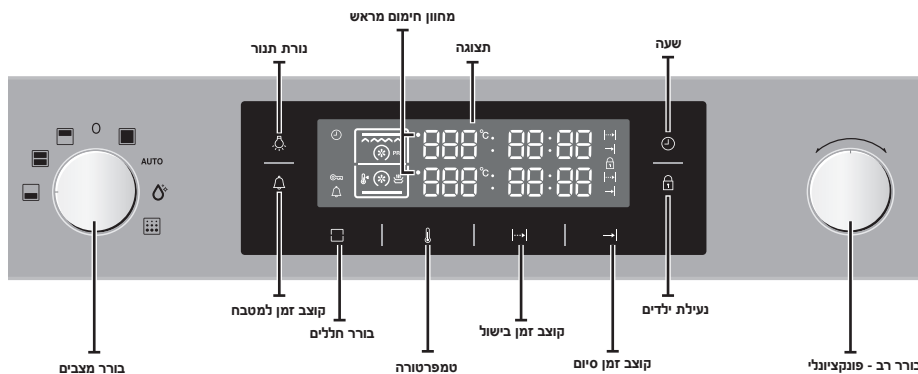
אזהרה: הרהיט המובנה חייב לכלול פתח אוורור מינימלי לזרימת אוויר, כמתואר בתמונה. אין לכסות את הפתח בפיסות עץ, משום שהוא משמש לאוורור.



החלק החיצוני הקדמי של התנור, למשל הידית, משתנה בהתאם לדגם. אולם גודל התנור שבתמונה זהה.



בקורות התנור



עיצוב קדמי



הלוח הקדמי זמין במגוון חומרים וצבעים, לרבות פלדת אל - חלד, לבן, שחור וזכוכית. למען שיפור האיקות, ייתכנו שינויים במראה.

אביזרים

התנור החדש מתוצרת Samsung כולל כמה אביזרים שעשויים לעזור במידה רבה בעת הכנת ארוחות שונות. אספקת האביזרים הבאים משתנה בהתאם לדגם.

זהירות: הקפד לחבר את האביזר ישירות לגובה המדף בתוך התנור. יש להקפיד על מרחק של 1 ס"מ לפחות בין התבניות לבין תחתית התנור, אחרת עלול להיגרם נזק למשטח האמייל.



אזהרה: נקוט זהירות בעת ניקוי שאריות של ארוחות ו/או אביזרים אל מחוץ לתנור. אתה עלול להיכוות מארוחות, מאביזרים וממשטחים חמים!



האביזרים עלולים להתעוות אם הם מתחממים. לאחר שהם מתקררים, העיוות נעלם ללא כל השפעה על התפקוד.



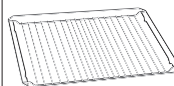
מחיצה

יש להשתמש במחיצה אם ברצונך להשתמש בתנור העליון ובתנור התחתון בנפרד, כל אחד לבד, או יחד, לטמפרטורות שונות של בישול. היא מפרידה בין התא העליון והתחתון ויש להשתמש בה במדף 3 בלבד.



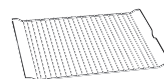
תבנית מתכת

יש להשתמש בתבנית המתכת לצלייה ולקלייה של ארוחות. ניתן להשתמש בה יחד עם תבניות וכלי אפייה שונים. הנח את הצד המכופף כלפי מעלה של המסגרת מאחור, כדי לתמוך בפריטים כאשר התנור עמוס במיוחד.



רשת מתכת נשלפת (בהתאם לדגם)

יש להשתמש ברשת המתכת הנשלפת לצלייה ולקלייה של ארוחות. ניתן להשתמש בה יחד עם התבנית כדי למנוע טפטוף של נוזלים על תחתית התנור.





תבנית אפייה (בהתאם לדגם)

ניתן להשתמש בתבנית האפייה (עומק: 20 מ"מ) להכנת עוגות, עוגיות ומאפים אחרים. הנח את הצד המשופע לפנים.



תבנית אוניברסלית (בהתאם לדגם)

ניתן להשתמש בתבנית האוניברסלית (עומק: 30 מ"מ) להכנת עוגות, עוגיות ומאפים אחרים. והיא מתאימה גם לקלייה. ניתן להשתמש בה יחד עם רשת המתכת הנשלפת כדי למנוע טפטוף של נוזלים על תחתית התנור. הנח את הצד המשופע לפנים.



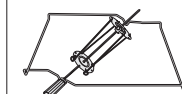
תבנית עמוקה במיוחד (בהתאם לדגם)

התבנית העמוקה במיוחד (עומק: 50 מ"מ) מתאימה אף היא לקלייה. ניתן להשתמש בה יחד עם רשת המתכת הנשלפת כדי למנוע טפטוף של נוזלים על תחתית התנור. הנח את הצד המשופע לפנים.



שיפוד מסתובב (בהתאם לדגם)

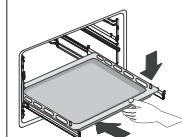
ניתן להשתמש בשיפוד המסתובב כדי לצלות מזונות, למשל עוף. ניתן להשתמש בשיפוד המסתובב במצב בודד בלבד במדף 3, משום שיש לחברו למתאם במשטח האחורי. הסר את ידיית הפלסטיק השחורה בעת הבישול.



שיפוד מסתובב ושישליק (בהתאם לדגם)

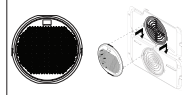
כדי להשתמש בו:

- הנח את התבנית (ללא חצובה) במדף 1 כדי לאסוף את מיצי הבישול, או על - גבי תחתית התנור אם נתח הבשר לצלייה גדול מדי.
- הכנס את אחד מהמזלגות לתוך השיפוד; מקם את נתח הבשר לצלייה על השיפוד;
- ניתן להניח תפוחי אדמה וירקות מבושלים למחצה בקצות התבנית לצלייה באותו הזמן.
- מקם את העריסה במדף האמצעי כאשר צורת V פונה לחזית.
- כדי לסייע בהכנסת השיפוד, ניתן להבריג את הידית בצד הקהה.
- הנח את השיפוד על העריסה כאשר הקצה המחודד פונה לחלק האחורי ודחף בעדינות עד שקצה השיפוד ייכנס לתוך מנגנון הסיבוב בחלק האחורי של התנור. הקצה הקהה של השיפוד אמור לנוח על צורת ה - V.
- (השיפוד כולל שני זיזים שאמורים להיות קרובים לדלת התנור כדי למנוע מהשיפוד לנוע קדימה. הזיזים גם משמשים לאחיזת הידית).
- הברג החוצה את הידית לפני הבישול. לאחר הבישול, הברג את הידית בחזרה כדי לסייע בהוצאת השיפוד מהעריסה.



מסילות טלסקופיות (בהתאם לדגם)

- כדי להכניס את רשת המתכת או את תבנית התכת, הוצא תחילה את המסילות הטלסקופיות של מדף כלשהו.
- הנח את רשת המתכת או את תבנית המתכת על המסילות ודחף אותן לאחור עד הסוף לתוך התנור. סגור את דלת התנור רק לאחר דחיפת המסילות הטלסקופיות לתוך התנור.



מסנן שומנים (בהתאם לדגם)

מסנן השומנים המותקן בדופן האחורי הפנימי של התנור מגן על המאוורר, על גוף החימום העגול ועל התנור מפני לכלוך, בעיקר מפני החזות שומן. בזמן בישול בשר, מומלץ להשתמש במסנן השומנים. בזמן אפייה, הסר תמיד את המסנן! אם המסנן מותקן בזמן אפייה מאפים או עוגות, תוצאות האפייה עלולות להיפגע.



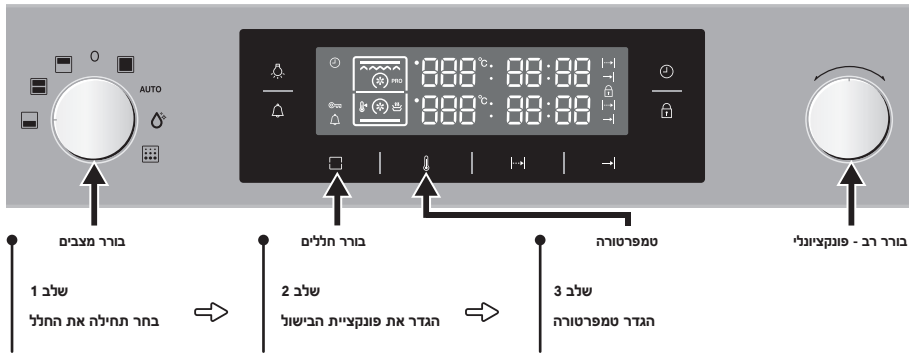
ניקוי ראשוני

לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה, יש לנקות את התנור ניקוי ראשוני כדי לסלק את הריח של תנור חדש.

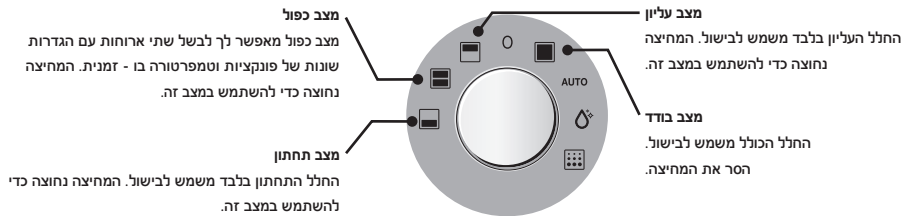
1. הוצא את כל האביזרים מהתנור.
 2. הפעל את התנור במצב קונוקציה בטמפרטורה של 200 °C או במצב רגיל בטמפרטורה של 200 °C למשך שעה. הליך זה ישרוף חומרי ייצור נותרים בתנור.
 3. כבה את התנור לאחר שעה.
- לפני שימוש ראשון באביזרים, נקה אותם ביסודיות במים חמימים, בנוזל ניקוי ובמטלית נקיה ורכה.

שימוש בתנור

החל השלבים הבסיסיים לבישול בתנור החדש שלך.



שימוש בחללים



מצב בודד		במצב בודד, התנור מתפקד בצורה מסורתית. השתמש במצב זה עבור כמויות גדולות של מזון, או אם עליך להשתמש באביזרים מיוחדים כגון השיפוד. הוצא את המחיצה מהתנור כדי להשתמש במצב זה.
מצב עליון		החלל העליון או החלל התחתון בלבד משמשים לבישול. מצבים אלה חוסכים זמן לחימום מראש ואנרגיה במהלך בישול כמויות קטנות יותר של מזון. הכנס את המחיצה למדף 3 כדי להשתמש במצב זה.
מצב תחתון		כאשר אתה בוחר לבשל במצב חצי חלל (מצב עליון או תחתון), ייתכנו אדים במשטח הזכוכית בדלת של החלל שאינו מנוצל.
מצב כפול		במצב כפול, החלל העליון והחלל התחתון יכולים לפעול בפונקציות ובטמפרטורות שונות זה מזה. הגדרות קוצב זמן הבישול וקוצב זמן הסיום זמינות גם עבור כל אחד מהם. הכנס את המחיצה למדף 3 כדי להשתמש במצב זה.

הגדרת פונקציית הבישול

ניתן להגדיר את פונקציית הבישול לאחר בחירה בחלל. תנור זה מציע אפשרויות בישול שונות, עיין בחלק העוסק בפונקציית הבישול במדריך זה.

1. לחץ על לחצן  ואיור פונקציית הבישול יבהב.
2. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להגדיר את פונקציית הבישול הרצויה.
3. לחץ על לחצן  שוב.

במהלך הבישול ניתן לשנות את פונקציית הבישול בסדר שצוין לעיל.



הגדרת טמפרטורה

ניתן להגדיר את הטמפרטורה לאחר הגדרת פונקציית הבישול. כל אחת מפונקציות הבישול כוללת טווח אחר של טמפרטורות, עיין בחלק העוסק בפונקציית הבישול במדריך זה.

1. לחץ על לחצן  ואיור הטמפרטורה יבהב.
2. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.
3. לחץ על לחצן  שוב.

במהלך הבישול ניתן לשנות את הטמפרטורה בסדר שצוין לעיל.



שימוש במצב כפול

לשימוש במצב כפול נדרשים המצב העליון והמצב התחתון, כדי להגדיר בנפרד פונקציה וטמפרטורה.

בחר במצב Twin (כפול)

1. בחר את מצב Twin (כפול) על - ידי סיבוב בורר המצבים.

הגדרת מצב עליון

2. לחץ על לחצן  וסובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי לבחור את פונקציית הבישול העליון הרצויה.
3. לחץ על לחצן  וסובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי לבחור את הטמפרטורה הרצויה.

הגדרת מצב תחתון

4. לחץ על לחצן  וסובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי לבחור את פונקציית הבישול התחתון הרצויה.
5. לחץ על לחצן  וסובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי לבחור את הטמפרטורה הרצויה.

כדי לשנות את פונקציית הבישול או הטמפרטורה באמצעות המצב הכפול, עליך לבחור תחילה את החלל (עליון או תחתון). אם תלחץ על לחצן  או על לחצן  פעמיים, תוכל לבחור את החלל התחתון ולשנות את ההגדרה. אם תלחץ על לחצן  או על לחצן  פעמיים, תוכל לבחור את החלל התחתון ולשנות את ההגדרה.



מצב כפול שימושי

בזמן בישול במצב כפול, חלל אחד עשוי לסיים את הבישול ראשון. אם זהו המקרה, תוכל לבחור שתא בישול אחד ישתמש בחצי תא. כאשר תסובב את בורר המצבים ממצב Twin (כפול) למצב Upper (עליון) או למצב Lower (תחתון), המצב שנבחר ישמור את ההגדרה הקיימת.

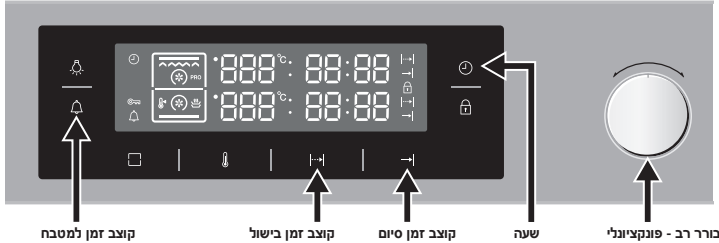
חימום מהיר מראש אוטומטי שימושי

התנור שברשותך מציע פונקציות בישול, הכוללות שלב של חימום מהיר מראש. שלב זה יצוין לצד הגדרת הטמפרטורה בתצוגה. במהלך שלב החימום מראש נעשה שימוש ברכיבי חימום שונים כדי להאיץ את חימום התנור. על אף שאתה משנה את הטמפרטורה לטמפרטורה גבוהה יותר, התנור משנה באופן אוטומטי את טמפרטורת היעד ומשתמש בחימום המהיר מראש האוטומטי. גם אם תגביר את הטמפרטורה, התנור ישנה באופן אוטומטי את הטמפרטורה וישתמש בחימום המהיר מראש האוטומטי.



הגדרת שעה

מצב בישול כפול מאפשר לך להשתמש בהגדרות שונות של קוצב זמן בישול או קוצב זמן סיום עבור כל מחצית חלל. כדי להחליף או לשנות את קוצב זמן הבישול או קוצב זמן הסיום, לחץ על לחצן פעם אחת לחלל העליון ופעמיים לחלל התחתון.



הגדרת שעה

לשימוש ראשון בתנור או לאחר הפסקת חשמל, נדרשת הגדרת שעה.

1. לחץ על לחצן ואיור השעות יתבהב.
 2. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להגדיר את השעות.
 3. לחץ על לחצן ואיור הדקות יתבהב.
 4. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להגדיר את הדקות.
 5. לחץ על לחצן פעם נוספת כדי להגדיר את השעה הנוכחית.
- ניתן לאפס את השעה הרצויה באותו סדר שצוין לעיל.
- במהלך הבישול, לחץ על לחצן כדי לראות את השעה הנוכחית.

הגדרת קוצב זמן בישול

לאחר שהגדרת את פונקציית הבישול, תוכל לבחור את זמן הבישול. לאחר שזמן הבישול הסתיים, רכיבי החימום ייכבו באופן אוטומטי.

1. לחץ על לחצן ואיור קוצב זמן הבישול יתבהב.
 2. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להשתמש בזמן הרצוי עבור קוצב זמן הבישול.
 3. לחץ על לחצן שוב.
- ניתן לאפס את קוצב זמן הבישול באותו סדר שצוין לעיל. לאחר שהזמן שהוגדר הסתיים, התצוגה מציגה את הכיתוב "0:00" מהבהב, בליווי צפצוף.
- תוכל להגדיר קוצב זמן בישול חדש או לכבות את התנור.
- כדי לבטל את קוצב זמן הבישול, לחץ על לחצן והגדר את קוצב זמן הבישול לאפס.

הגדרת קוצב זמן סיום

לאחר שהגדרת את פונקציית הבישול, תוכל להגדיר מתי יסתיים זמן הבישול. לאחר שזמן הבישול הסתיים, רכיבי חימום נכבים באופן אוטומטי.

1. לחץ על לחצן ואיור קוצב זמן הסיום יתבהב.
 2. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להשתמש בזמן עבור קוצב זמן הסיום.
 3. לחץ על לחצן שוב.
- ניתן לאפס את קוצב זמן הסיום באותו סדר שצוין לעיל וכאשר הזמן הקצוב יסתיים, התצוגה תציג את הכיתוב "0:00" מהבהב, בליווי צפצוף.
- כדי לבטל את קוצב זמן הסיום, לחץ על לחצן והגדר את קוצב זמן הסיום לשעה הנוכחית.





הגדרת התחלה מושהית

אם קוצב זמן הסיום מוזן לאחר שקוצב זמן הבישול כבר הוגדר, קוצב זמן הבישול וקוצב זמן הסיום יחושבו, ובמידת הצורך, התנור יגדיר נקודת התחלה מושהית.



אזהרה: אל תשאיר מזון בתנור לפרק זמן ממושך, מאחר שהמזון עלול להתקלקל.

1. לחץ על לחצן ואיור קוצב זמן הבישול יבהב.
2. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להשתמש בזמן עבור קוצב זמן הבישול.
3. לחץ על לחצן , ואיור קוצב זמן הסיום יבהב.
4. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להשתמש בזמן עבור קוצב זמן הסיום.
5. נקודת ההתחלה המושהית מחושבת באופן אוטומטי והתנור ממתין עד לנקודת ההתחלה המושהית.



ההתחלה מושהית לא תוגדר במצב כפול.
קוצב זמן הבישול, קוצב זמן הסיום וההתחלה המושהית ניתנים להגדרה לאחר הגדרת פונקציית הבישול.

הגדרת קוצב זמן למטבח

ניתן להגדיר את קוצב הזמן למטבח באופן נפרד מפונקציית התנור ולהשתמש בו עם קוצב זמן הבישול או קוצב זמן הסיום בו - זמנית.
קוצב הזמן למטבח כולל צפצוף משלו כדי שתוכל להבחין בינו ובין הצפצופים האחרים.

1. לחץ על לחצן , ואיור קוצב הזמן למטבח יבהב.
2. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להשתמש בזמן הרצוי עבור קוצב הזמן למטבח.
3. לחץ על לחצן שוב.



כדי לבטל את קוצב הזמן למטבח, לחץ ממושכות על לחצן למשך שתי שניות.
ניתן לאפס את קוצב הזמן למטבח באותו סדר שצוין לעיל וכאשר הזמן הקצוב יסתיים, התצוגה תציג את הכיתוב "0:00" מהבהב, בליווי צפצוף.

הגדרות אחרות

צליל

כדי להפעיל או להשבית את הצליל, לחץ ממושכות על לחצן ועל לחצן למשך 3 שניות.

נורת תנור



לחץ על לחצן להפעלה ולכיבוי.
לחיסכון באנרגיה, התאורה בתנור נכבית תוך כמה דקות לאחר תחילת הבישול.
דגמים מסוימים כוללים 2 נורות תנור בחלק העליון והתחתון של התנור.



נעילת ילדים



כדי להפעיל או להשבית את פונקציית נעילת הילדים, לחץ ממושכות על לחצן למשך 3 שניות.
התצוגה תציג את בעת הפעלה של פונקציית נעילת הילדים. ניתן להשתמש בפונקציית נעילת הילדים גם במהלך בישול.
במקרה זה, כל הלחצנים והבורר הרב - פונקציונלי לא יפעלו אך תוכל לבצע כיבוי על - ידי כיבוי בורר המצבים.

כיבוי



לאחר כיבוי התנור, כל רכיבי החימום מפסיקים לפעול.
מאוורר הקירור ימשיך לפעול לפרק זמן קצר לאחר כיבוי התנור, מטעמי בטיחות.



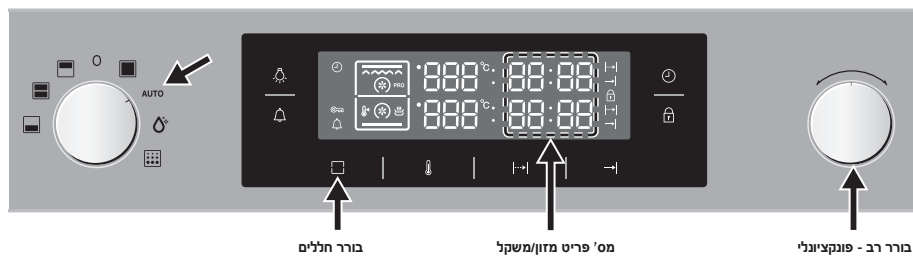
פונקציית הבישול

תנור זה מציע את הפונקציות הבאות.

סמל	פונקציה	שימוש	בודד	עליון	תחתון	כפול
טווח טמפרטורות (°C)						
	רגיל	חום נפלט ממערכת החימום העליונה והתחתונה. ניתן להשתמש בפונקציה זו לאפייה ולצלייה רגילה של כל סוג מזון כמעט. טמפרטורה מוצעת: 200 °C	O	X	X	X
	קונוקציה	החום שנוצר באמצעות קונוקציה מתפזר בצורה שווה בתנור באמצעות מאווררים. ניתן להשתמש בפונקציה זו למזון קפוא ולאפייה. טמפרטורה מוצעת: 170 °C	O	O	O	-
	עליון + קונוקציה	החום שנוצר במערכת החימום העליונה ובאמצעות קונוקציה מתפזר בצורה שווה בתנור באמצעות מאווררים. ניתן להשתמש בפונקציה זו לצלייה של מזונות הדורשים ציפוי פריך, לדוגמה בשר או לזניה. טמפרטורה מוצעת: 190 °C	O	O	X	עליון תחתון
	תחתון + קונוקציה	החום שנוצר במערכת החימום התחתונה ובאמצעות קונוקציה מתפזר בצורה שווה בתנור באמצעות מאווררים. ניתן להשתמש בפונקציה זו להכנת פיצה, לחם ועוגות. טמפרטורה מוצעת: 190 °C	O	X	O	תחתון
	גריל חסיכון	חום נפלט מאזור הצלייה הקטנה. ניתן להשתמש בפונקציה זו למנות קטנות יותר שאינן דורשות חום רב, כגון דגים וכריכים ממולאים. טמפרטורה מוצעת: 240 °C	O	O	X	עליון
	גריל גדול	חום נפלט מאזור הגריל הגדול. ניתן להשתמש בפונקציה זו להשחמת החלק העליון של מזונות, לדוגמה בשר, לזניה, גרטן טמפרטורה מוצעת: 240 °C	O	O	X	עליון
	גריל מאוורר	החום שנוצר בשתי מערכות החימום העליונות מתפזר באמצעות המאוורר. ניתן להשתמש במצב זה לצלייה של בשר ודגים. טמפרטורה מוצעת: 240 °C	O	O	X	עליון
	בישול חזק במיוחד	מצב זה מפעיל את כל רכיבי החימום, כגון המאוורר העליון, התחתון ומאוורר קונוקציה לסירוגין. החום מתפזר בצורה שווה בתנור. מצב זה מתאים לכמויות גדולות של מזון, הדורשות חום, כגון מנות גדולות של גרטן ועוגות פאי. טמפרטורה מוצעת: 170 °C	O	X	X	X
			250 - 40	-	-	-

סמל	פונקציה	שימוש	בודד	עליין	תחתון	כפול
טווח טמפרטורות (°C)						
	צלייה מסוג ProRoasting	מצב זה כולל מחזור אוטומטי של חימום מראש עד 220 °C. מערכת החימום העליונה ומאוורר הקוננוקציה פועלים במהלך צריבת הבשר. לאחר שלב זה, המזון מתבשל בעדינות בטמפרטורה הנמוכה שבחרת. שתי מערכות החימום - העליונה והתחתונה - מופעלות במחזור זה. מצב זה מתאים לצליית בשר, עופות ודגים. טמפרטורה מוצעת: 100 °C	150 - 40	-	-	X
	שמירה על חום	מצב זה מפעיל את מערכת החימום התחתונה. מצב זה מתאים לשמירה על החום של המזון. טמפרטורה מוצעת: 80 °C	X	X	O	X
	חימום צלחת	מצב זה מפעיל את מערכת החימום התחתונה ואת מאוורר הקוננוקציה. מצב זה מתאים לחימום של קערות, צלחות וכוסות מקרמיקה. טמפרטורה מוצעת: 60 °C	X	X	O	X
	קוננוקציה חיסכון	מצב זה משתמש במערכת החימום היעילה ביותר כדי לחסוך באנרגיה במהלך בישול המנות. טמפרטורה מוצעת: 170 °C  מצב קוננוקציה חיסכון של החימום משמש לקבוע את דרגת החיסכון באנרגיה בהתאם לתקן EN50304.	O	X	X	X
			250 - 40	-	-	-

בישול אוטומטי



עם פונקציית הבישול האוטומטי ניתן לבחור תוכניות אוטומטיות לבישול, לצלייה ולאפייה.

1. סובב את בורר המצבים למצב Auto cook (בישול אוטומטי).
2. לחץ על לחצן  כדי לבחור את החלל הרצוי.
3. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי לבחור את מס' פריט המזון הרצוי והמתן 4 - 5 שניות.
4. סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי להזין את המשקל הרצוי והמתן 4 - 5 שניות.
5. לאחר 4 - 5 שניות, תוכניות הבישול האוטומטי יתחילו לפעול באופן אוטומטי.

 כאשר אתה משתמש בבישול אוטומטי בתנור הכפול, לאחר בחירה במס' פריט המזון הרצוי, בחר את המשקל הרצוי עבור כל אחד מהחללים - העליון והתחתון.



תוכניות בישול אוטומטי לתנור במצב בודד

הטבלה הבאה מציגה 25 תוכניות אוטומטיות לבישול, לצלייה ולאפייה.

ניתן להשתמש בהן בחלל בודד בתנור. יש להקפיד על הצאת המחיצה.

הטבלה כוללת כמויות, טווחי משקל והמלצות מתאימות.

מצבי הבישול והזמנים תוכנתו מראש לנוחיותך.

באפשרותך להיעזר בהנחיות אלה לצורך הבישול. תמיד יש להכניס מזון לתנור קר.

לא	פריט מזון	משקל בק"ג	אביזרים	רמת מדף	המלצה
A-01	פיצה קפואה	0.6 - 0.3 1.0 - 0.7	תבנית מתכת	2	הנח את הפיצה הקפואה במרכז תבנית המתכת.
A-02	צ'יפס קפוא	0.5 - 0.3 (דק) 0.8 - 0.6 (עבה)	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	2	פזר את הצ'יפס הקפוא באופן שווה על - גבי תבנית האפייה. ההגדרה הראשונה נועדה לצ'יפס דק וההגדרה השנייה נועדה לצ'יפס עבה.
A-03	קציצות קפואות	0.5 - 0.3 0.8 - 0.6	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	2	הנח את קציצות תפוחי האדמה הקפואות בתבנית.
A-04	לזניה ביתית	0.5 - 0.3 1.0 - 0.8	תבנית מתכת	3	הנח לזניה טרייה או השתמש במוצר מוכן מראש והכנס לכלי מתאים לתנור. הנח את הכלי במרכז התנור.
A-05	סטייק	0.6 - 0.3 0.8 - 0.6	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	הנח סטייקים שהושרו ברוטב זה לצד זה על - גבי רשת המתכת הנשלפת. הפוך כשהתנור מצפצף. ההגדרה הראשונה נועדה לסטייקים דקים וההגדרה השנייה נועדה לסטייקים עבים.
A-06	בשר בקר צלי	0.8 - 0.6 1.1 - 0.9	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	2	הנח בשר בקר שהושרו ברוטב על - גבי רשת המתכת הנשלפת. הפוך כשהתנור מצפצף.
A-07	צלי חזיר	0.8 - 0.6 1.1 - 0.9	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	2	הנח בשר חזיר שהושרו ברוטב על - גבי רשת המתכת הנשלפת, עם העור כלפי מטה. הפוך כשהתנור מצפצף.
A-08	צלעות כבש	0.4 - 0.3 0.6 - 0.5	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	השרה צלעות כבש ברוטב. הנח את צלעות הכבש על - גבי רשת המתכת הנשלפת. הפוך כשהתנור מצפצף. ההגדרה הראשונה נועדה לצלעות דקות וההגדרה השנייה נועדה לצלעות עבות.
A-09	חלקי עוף	0.7 - 0.5 1.2 - 1.0	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	מרח על חלקי העוף שמן ותבלינים. הנח את חלקי העוף זה לצד זה על - גבי רשת המתכת הנשלפת.
A-10	עוף שלם	1.1 - 1.0 1.3 - 1.2	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	2	מרח עוף שלם בשמן ותבלינים. הנח את העוף על - גבי רשת המתכת הנשלפת, עם הצד של החזה כלפי מטה. הפוך כשהתנור מצפצף.
A-11	חזה ברווז	0.5 - 0.3 0.8 - 0.6	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	הנח חזה ברווז והנח על - גבי רשת המתכת הנשלפת, עם השומן כלפי מעלה. ההגדרה הראשונה נועדה לחזה ברווז אחד, וההגדרה השנייה נועדה ל - 2 חזות ברווז עבים.
A-12	רולדת חודו	0.8 - 0.6 1.1 - 0.9	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	2	הנח את רולדת החודו על - גבי רשת המתכת הנשלפת. הפוך כשהתנור מצפצף.





לא	פריט מזון	משקל בק"ג	אביזרים	רמת מדף	המלצה
A-13	דג מאודה	0.5 - 0.7 0.8 - 1.0	תבנית מתכת	2	שטוף ונקה את הדגים, כגון פורל', נסיכת הנילוס או סיבס. הגח את הדגים ראש מול זנב, בכלי זכוכית אובלי עמיד לחום. הוסף 2 - 3 כפות של מיץ לימון. כסה במכסה.
A-14	דג צלוי	0.5 - 0.7 0.8 - 1.0	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	הנח את הדגים ראש מול זנב על - גבי רשת המתכת הנשלפת. ההגדרה הראשונה נועדה לשני דגים וההגדרה השנייה נועדה לארבעה דגים. התוכנית מתאימה לדגים שלמים כגון פורל, אמנון וקרפיון.
A-15	פרוסות סלמון	0.3 - 0.4 0.7 - 0.8	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	הנח את פרוסות הסלמון על - גבי רשת המתכת הנשלפת. הפוך כשהתנור מצפץ.
A-16	תפוח אדמה בתנור	0.4 - 0.5 0.8 - 1.0	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	2	שטוף את תפוחי האדמה וחתוך אותם לחצאים. מרח אותם בשמן זית, עשבי תיבול ותבלינים. פזר באופן שווה על גבי התבנית. ההגדרה הראשונה נועדה לתפוח"א קטנים (100 גר' כל אחד מהם), וההגדרה השנייה נועדה לתפוח"א גדולים (200 גר' כל אחד מהם).
A-17	ירקות צלויים	0.4 - 0.5 0.8 - 1.0	תבנית אוניברסלית (עמוקה)	4	הנח ירקות כגון פרוסות קישואים, פלפלים, חצילים, פטריות ועגבניות שרי בתבנית האוניברסלית. מרח אותם בתערובת של שמן זית, עשבי תיבול ותבלינים.
A-18	גרטן ירקות	0.4 - 0.6 0.8 - 1.0	תבנית מתכת	2	הכן גרטן ירקות בכלי עגול עמיד לחום. הנח את הכלי במרכז התנור.
A-19	עוגת שיש	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	תבנית מתכת	2	הנח את התערובת בכלי אפייה או בתבנית אפייה משומנים.
A-20	בסיס לפלאן פירות	0.3 - 0.4 (גדול) 0.2 - 0.3 (עוגות אישיות)	תבנית מתכת	2	הנח את התערובת בכלי אפייה או בטבעת אפייה משומנים. ההגדרה הראשונה נועדה לבסיס אחד של פלאן פירות וההגדרה השנייה נועדה ל - 5 - 6 עוגות אישיות קטנות.
A-21	עוגת ספוג	0.4 - 0.5 (בינוני) 0.2 - 0.3 (קטן)	תבנית מתכת	2	הנח את התערובת בתבנית אפייה עגולה עשויה מתכת. ההגדרה הראשונה נועדה לתבנית אפייה בקוטר 26 ס"מ וההגדרה השנייה נועדה לתבנית אפייה קטנה בקוטר 18 ס"מ.
A-22	מאפינס	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	תבנית מתכת	2	הנח את התערובת בתבנית אפייה מתכתית המכילה 12 עוגות מאפינס. ההגדרה הראשונה נועדה לעוגות מאפינס קטנות וההגדרה השנייה נועדה לעוגות מאפינס גדולות.
A-23	לחם	0.7 - 0.8 (לבן) 0.8 - 0.9 (קמח מלא)	תבנית מתכת	2	הכין את הבצק על - פי הוראות היצרן והנח בתבנית אפייה מלבנית עשויה מתכת (אורך 25 ס"מ). ההגדרה הראשונה נועדה ללחם לבן (0.7 - 0.8 ק"ג) וההגדרה השנייה (0.8 - 0.9 ק"ג) נועדה ללחם מקמח מלא.
A-24	פיצה ביתית	1.0 - 1.2 1.3 - 1.5	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	2	הנח את הפיצה בתבנית. טווחי המשקל כוללים תוספות כגון רוטב, ירקות, נקניק וגבינה. הגדרה 1 (1.0 - 1.2 ק"ג) נועדה לפיצה דקה והגדרה 2 (1.3 - 1.5 ק"ג) נועדה לפיצה עם תוספות רבות.
A-25	התפחה של בצק שמרים	0.3 - 0.5 0.6 - 0.8	תבנית מתכת	2	ההגדרה הראשונה מומלצת להתפחה של בצק פיצה. ההגדרה השנייה מומלצת להתפחת בצק של לחם. הנח בכלי עגול גדול ועמיד חום, וכסה עם ניילון נצמד.





תוכנית בישול אוטומטי לתנור במצב עליון

הטבלה הבאה מציגה 5 תוכניות אוטומטיות לבישול, לצלייה ולאפייה. הטבלה כוללת כמויות, טווחי משקל והמלצות מתאימות. הכנס את המחיצה כדי להשתמש בה. מצבי הבישול והזמנים תוכנתו מראש לנוחיותך. באפשרותך להעזר בהנחיות אלה לצורך הבישול. תמיד יש להכניס מזון לתנור קר.

לא	פריט מזון	משקל בק"ג	אביזרים	רמת מדף	המלצה
A-01	לחמניות קפואות	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	תבנית מתכת	4	פזר את הלחמניות הקפואות באופן שווה על - גבי תבנית המתכת.
A-02	פיצה קפואה	0.1 - 0.2 0.3 - 0.4	תבנית מתכת	5	הנח את הפיצה הקפואה במרכז תבנית המתכת.
A-03	חטיפי פיצה קפואים	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	תבנית מתכת	5	הנח את חטיפי הפיצה הקפואים, זה לצד זה, על - גבי תבנית המתכת.
A-04	אצבעות דגים קפואות	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	5	פזר את אצבעות הדגים הקפואות באופן שווה על - גבי תבנית האפייה. טווח המשקל 0.2 - 0.3 ק"ג מומלץ עבור 10 יחידות, 0.4 - 0.5 ק"ג עבור 15 יחידות. הפוך לאחר הישעם הצפוף.
A-05	צ'יפס קפוא	0.4 - 0.5 0.6 - 0.7	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	5	פזר את הצ'יפס הקפוא על - גבי תבנית האפייה. ההגדרה הראשונה מומלצת לצ'יפס דק, וההגדרה השנייה מומלצת לצ'יפס עבה. השתמש בנייר אפייה. הפוך לאחר הישעם הצפוף.

תוכנית בישול אוטומטי לתנור במצב תחתון

הטבלה הבאה מציגה 5 תוכניות אוטומטיות לבישול, לצלייה ולאפייה. הטבלה כוללת כמויות, טווחי משקל והמלצות מתאימות. הכנס את המחיצה כדי להשתמש בה. מצבי הבישול והזמנים תוכנתו מראש לנוחיותך. באפשרותך להעזר בהנחיות אלה לצורך הבישול. הכנס מזון לתנור קר, אלא אם הנוחית לחמם את התנור מראש.

לא	פריט מזון	משקל בק"ג	אביזרים	רמת מדף	המלצה
A-01	סלמון קפוא במאפה בצק עלים	0.2 - 0.3 0.5 - 0.6	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	1	השתמש בנייר אפייה. הנח 2 יחידות (0.2 - 0.3 ק"ג), זו לצד זו, או 4 יחידות (0.5 - 0.6 ק"ג) של מאפה בצק עלים בשתי שורות, על - גבי תבנית האפייה.
A-02	קיש ביתי	0.5 - 0.6 (קטן) 0.9 - 1.0 (גדול)	תבנית מתכת	1	מומלץ לחמם מראש את התנור התחתון ל - 210 °C במצב חימום תחתון + קונוקציה עד להישעם הצפוף. השתמש בתבנית אפייה שחורה מתכתית. לאחר החימום מראש הנח במרכז תבנית המתכת. להגדרה הראשונה השתמש בתבנית בקוטר Ø 18 ס"מ, ולהגדרה השנייה השתמש בתבנית בקוטר Ø 26 ס"מ.
A-03	פיצה ביתית	0.2 - 0.6 0.8 - 1.2	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	1	השתמש בנייר אפייה. הנח 0.2 - 0.6 ק"ג בתבנית פיצה עגולה, הנח 0.8 - 1.2 ק"ג בתבנית אפייה מרובעת.
A-04	מאפינס	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	תבנית מתכת	1	הנח בצק בתבנית אפייה מתכתית שחורה המכילה 12 עוגות מאפינס.
A-05	מאפה עלים ממולא פירות	0.2 - 0.3 0.4 - 0.5	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	1	הנח 4 יחידות של מאפה בצק עלים בשתי שורות, על - גבי תבנית האפייה. השתמש בנייר אפייה. השתמש בהגדרה הראשונה ל - 4 יחידות קטנות של מאפה בצק עלים (0.2 - 0.3 ק"ג) ובהגדרה השנייה ל - 4 יחידות גדולות של מאפה בצק עלים (0.4 - 0.5 ק"ג).



תוכניות בישול אוטומטי לתנור במצב כפול

לפני השימוש בפונקציית הבישול האוטומטי הכפול, הכנס את המחיצה לתנור. הטבלה הבאה מציגה 5 תוכניות בישול אוטומטיות במצב כפול לבישול, לצלייה ולאפייה. באמצעות תוכניות אלה תוכל לבשל מנה עיקרית ותוספת או מנה עיקרית וקינוח בו זמנית. טבלה זו כוללת כמויות, טווחי משקל והמלצות מתאימות. מצבי הבישול והזמנים תוכנתו מראש לנוחיותך. עיין בהנחיות אלה לצורך הבישול. תמיד יש להכניס מזון לתנור קר.

לא	חלל	פריט מזון	משקל בק"ג	אביזרים	רמת מדף	המלצה
A-01	עליון	חלקי עוף	0.3 - 0.5 0.8 - 1.0	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	מרח על חלקי העוף שמן ותבלינים. הנח את חלקי העוף, עם העור כלפי מעלה, על - גבי רשת המתכת הנשלפת.
	תחתון	גרטן תפוחי אדמה	0.4 - 0.6 0.8 - 1.0	תבנית מתכת	1	השתמש בכלי אפייה עמיד לחום. הנח במרכז תבנית המתכת.
A-02	עליון	ירקות צלויים	0.4 - 0.5 0.7 - 0.8	תבנית אוניברסלית (עמוקה)	4	פזר ירקות חתוכים, כגון קישואים, פלפלים, בצלים, פטריות, שומר, חצילים ועגבניות בתבנית האוניברסלית. מרח על הטרזים שמן זית ותבלינים.
	תחתון	פיצה על לחם	0.1 - 0.2 0.3 - 0.4	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	1	הנח את הפיצה על לחם על - גבי נייר אפייה בתבנית.
A-03	עליון	דג צלוי	0.3 - 0.5 0.6 - 0.8	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	שטוף והכן דגים שלמים, כגון פורל, אברומה, זנדר (זאב מים) או דניס, הוסף מיץ לימון, עשבי תיבול ותבלינים. מרח על העור שמן זית ותבלינים. הנח את הדג על - גבי רשת המתכת הנשלפת.
	תחתון	טרזיזי תפוח אדמה	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	1	שטוף ונקה את תפוחי האדמה. חתוך אותם לטרזים או חתוך תפוחי אדמה קטנים לחצאים. מרח על הטרזים שמן זית ותבלינים.
A-04	עליון	חזה ברווז צלוי	0.3 - 0.5 (1 - 2 דק) 0.6 - 0.8 (2 עבה)	תבנית אוניברסלית (עמוקה) עם רשת מתכת נשלפת	4	הנח את חזות הברווז שהושרו ברוטב, עם השומן כלפי מעלה, על - גבי רשת המתכת הנשלפת. ההגדרה הראשונה נועדה לחזות ברווז בגודל רגיל (0.3 ק"ג) וההגדרה השנייה נועדה ל - 2 חזות ברווז (שכל אחד מהם שוקל 0.4 ק"ג).
	תחתון	תפוחי עץ אפויים	0.4 - 0.5 0.9 - 1.0	תבנית מתכת	1	שטוף את התפוחים, הוצא את הליבה ומלא במרציפן או בצימוקים. הנח בכלי עגול עמיד לחום.
A-05	עליון	מאפינס	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	תבנית מתכת	4	הנח בצק בתבנית אפייה מתכתית שחורה המכילה 12 עוגות מאפינס.
	תחתון	פיצה ביתית	0.2 - 0.6 0.8 - 1.2 ק"ג בתבנית האפייה.	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	1	הנח 0.2 - 0.6 ק"ג בתבנית אפייה עגולה לפיצה, עשויה מתכת, הנח 0.8 - 1.2 ק"ג בתבנית האפייה. השתמש בנייר אפייה.

מדריך בישול



אנו ממליצים לחמם את התנור מראש במצב גריל גדול.

זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	אביזרים	רמת מדף	פריט מזון
צד ראשון: 8 - 5 צד שני: 8 - 5	220	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	4	נקניקיות (עבה) 10 - 5 יחידות
צד ראשון: 6 - 4 צד שני: 6 - 4	220	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	4	נקניקיות (דק) 12 - 8 יחידות
צד ראשון: 2 - 1 צד שני: 2 - 1	240	תבנית מתכת	5	10 פרוסות טוסט
8 - 4	200	רשת מתכת נשלפת + תבנית אפייה (אוניברסלית)	4	6 - 4 פרוסות טוסט גבינה
30 - 20	200	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	פנקייקים קפואים ממוזלים "בסגנון רוסי" (200 - 500 גר')
צד ראשון: 10 - 8 צד שני: 7 - 5	240	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	4	סטייקים מבשר בקר (400 - 800 גר')



אנו ממליצים לחמם את התנור מראש במצב גריל חיסכון. הנה את המזון במרכז האביזר.

זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	אביזרים	רמת מדף	פריט מזון
12 - 10	200	תבנית מתכת	3	גבינת קממברט קפואה (2 - 4 יחידות, כל אחת מהן 75 גר') הנח בתנור קר (לפני החימום מראש)
20 - 15	200	רשת מתכת נשלפת + תבנית אפייה (אוניברסלית)	3	באגטים קפואים עם תוספות (מוצרלה - עגבניות או שינקן וגבינה)
25 - 15	200	רשת מתכת נשלפת + תבנית אפייה (אוניברסלית)	3	אצבעות דגים קפואות (300 - 700 גר') הנח בתנור קר (לפני החימום מראש) הוסף שמן
35 - 20	200 - 180	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	המבורגר דגים קפוא (300 - 600 גר') הנח בתנור קר, הוסף שמן
30 - 23	200 - 180	רשת מתכת נשלפת + תבנית אפייה (אוניברסלית)	3	פיצה קפואה (300 - 500 גר') הנח בתנור קר (לפני החימום מראש)

אנו ממליצים לחמם את התנור מראש במצב רגיל.

זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	אביזרים	רמת מדף	פריט מזון
70 - 50	220 - 200	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	2	עוף שלם (800 - 1300 גר') מרח שמן ותבלינים הנח עם החזה כלפי מטה והפוך כל חצי שעה.
150 - 120	200 - 190	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	2	נתח חזיר עם נגיסים פריכים (1500 - 2000 גר') הנח עם העור כלפי מטה והפוך כל חצי שעה.
50 - 40	200 - 180	תבנית מתכת	3	לזניה קפואה (500 - 1000 גר')
20 - 15	240	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	3	דג שלם (נלוגמה, דניס) (300 - 1000 גר') בצע 3 - 4 חיתוכים בכל צד, הוסף שמן
20 - 13	200	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	נתחי פילה של דג (500 - 1000 גר') בצע 3 - 4 חיתוכים בכל צד, הוסף שמן
35 - 25	200	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	קציצות קפואות (350 - 1000 גר') בשר טחון במילוי שנקין, גבינה או פטריות, הוסף שמן
30 - 20	200	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	קציצות קפואות מבשר טחון, גזר, סלק או תפוחי אדמה (350 - 1000 גר') הוסף שמן
50 - 40	200	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	3	קציצות נתח חזיר עם עצם (500 - 1000 גר') הוסף שמן, מלח ופלפל
45 - 30	200 - 180	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	תפוח אדמה אפוי (חתוך לחצי) (500 - 1000 גר')
50 - 40	200 - 180	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	רולדת בשר קפואה במילוי פטריות (500 - 1000 גר') הוסף שמן
30 - 20	180 - 160	תבנית מתכת	2	עוגת ספוג (250 - 500 גר')
50 - 40	190 - 170	תבנית מתכת	2	עוגת שיש (500 - 1000 גר')
35 - 25	180 - 160	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	2	עוגת שמרים עם ציפוי פירות ופירורים (1000 - 1500 גר')
30 - 25	200 - 190	תבנית מתכת	2	עוגות מאפינס (500 - 800 גר')



היצקוונק + ונתחת סומיחאנו ממליצים לחמם את התנור מראש במצב חימום תחתון + קונוקציה.

פריט מזון	רמת מדף	אביזרים	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
פאי תפוחים מבצק שמרים, קפוא (350 - 700 גר')	3	תבנית מתכת	180 - 200	15 - 20
עוגות פאי קטנות מבצק עלים עם מלית, קפוא (300 - 600 גר')	3	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	180 - 200	20 - 25
כדורי בשר ברוטב (250 - 500 גר')	3	תבנית מתכת	180 - 200	25 - 35
מאפה בצק עלים מתוק (500 - 1000 גר')	3	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	180	15 - 23
קנולוני ברוטב (250 - 500 גר')	3	תבנית מתכת	180	22 - 30
עוגות פאי מבצק שמרים עם מלית (600 - 1000 גר')	3	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	180 - 200	20 - 30
פיצה ביתית (500 - 1000 גר')	2	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	200 - 220	15 - 25
לחם ביתי (700 - 900 גר')	2	תבנית מתכת	170 - 180	45 - 55



קונוקציה

אנו ממליצים לחמם את התנור מראש במצב קונוקציה.

פריט מזון	רמת מדף	אביזרים	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
צלעות כבש (350 - 700 גר'), מרח שמן ותבלינים	3	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	190 - 200	40 - 50
בבנות אפויים (3 - 5 יחידות), חתוך את חלקה העליון של הבננה בסכין, הוסף 10 - 15 גר' שוקולד, 5 - 10 גר' אגוזים לבננה החצויה, פזר מי סוכר, ועטוף בנייר אלומיניום.	3	תבנית מתכת	220 - 240	15 - 25
תפוחים אפויים 5 - 8 יחידות, כל אחת מהן 150 - 200 גר' הוצא את הליבה, הוסף צימוקים וריבה. השתמש בכלי עמיד לחום.	3	תבנית מתכת	200 - 220	15 - 25
קציצות בשר טחון (300 - 600 גר') הוסף שמן	3	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	190 - 200	18 - 25
רולדת בשר טחון ממואלת "בסגנון רוסי" (500 גר' - 1000 גר') מרח שמן	3	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	180 - 200	50 - 65
קציצות קפואות (500 - 1000 גר')	2	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	180 - 200	25 - 35
צ'יפס קפוא (300 - 700 גר')	2	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	180 - 200	20 - 30
פיצה קפואה (300 - 1000 גר')	2	תבנית מתכת	200 - 220	15 - 25
עוגת תפוחים ושקדים (500 - 1000 גר')	2	תבנית מתכת	170 - 190	35 - 45
קראסון טרי (200 - 400 גר') (בצק מוכן)	3	תבנית מתכת	180 - 200	15 - 25





היצקוונוק + וילע סומיח

אנו ממליצים לחמם את התנור מראש במצב היצקוונוק + וילע סומיח.

זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	אביזרים	רמת מדף	פריט מזון
65 - 50	200 - 180	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	3	נתח חזיר עם העצם (1000 גר') מרח שמן ותבלינים
120 - 80	230 - 180	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	2	כתף חזיר בנייר אלומיניום (1000 - 1500 גר') השרה במרינדה
65 - 45	220 - 190	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	2	עוף שלם (800 - 1300 גר') מרח שמן ותבלינים הנח עם החזה כלפי מטה והפוך כל חצי שעה.
35 - 15	200 - 180	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	3	סטייקים של בשר או דג (400 - 800 גר') הוסף שמן, מלח ופלפל
35 - 25	220 - 200	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה)	4	נתחי עוף (500 - 1000 גר') מרח שמן ותבלינים
40 - 30	200 - 180	תבנית מתכת	2	דג צלוי (500 גר' - 1000 גר') השתמש בכלי עמיד לחום מרח שמן
60 - 45	220 - 200	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה), הוסף 1 כוס מים	2	צלי בקר (800 - 1200 גר') מרח שמן ותבלינים
35 - 25	200 - 180	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (עמוקה), הוסף 1 כוס מים	4	חזה ברווז (300 - 500 גר')



קונוקציה חיסכון

מצב זה משתמש במערכת החימום היעילה ביותר כדי לחסוך באנרגיה במהלך בישול המנות. אנו ממליצים לחמם את התנור מראש במצב קונוקציה חיסכון.



עצה לחיסכון באנרגיה

- במהלך הבישול, הקפד לסגור את דלת התנור למעט בזמן הפיכת המזון.
- אל תפתח את הדלת לעתים קרובות במהלך הבישול כדי לשמור על הטמפרטורה בחלל התנור, כך תחסוך אנרגיה וזמן.
- אם הבישול אורך יותר מ- 30 דקות, ניתן לכבות את התנור 5 - 10 דקות לפני סיום זמן הבישול לחיסכון באנרגיה.
- החום השירי ישלים את תהליך הבישול.
- לאחר סיימת לבשל מנה אחת, אם תמשיך לבשל מנה אחרת לפני שהתנור מתקרר, תוכל לחסוך אנרגיה וזמן הכרוכים בחימום התנור מראש.

זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	אביזרים	רמת מדף	פריט מזון
40 - 30	160 - 150	תבנית מתכת	2	עוגת ספוג (250 - 500 גר')
25 - 15	200 - 180	תבנית מתכת	2	עוגת מאפינס (500 - 800 גר')
55 - 40	220 - 200	רשת מתכת נשלפת + תבנית עמוקה במיוחד, הוסף 1 כוס מים	2	צלי בקר (800 - 1200 גר')
100 - 70	170 - 150	רשת מתכת נשלפת + תבנית עמוקה במיוחד, הוסף 1 כוס מים	2	צלי חזיר (800 - 1200 גר')



זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	אביזרים	רמת מדף	פריט מזון
30 - 20	200 - 180	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	2	צ'יפס קפוא (300 - 700 גר')
15 - 8	220 - 200	תבנית מתכת	2	פיצה קפואה (300 - 500 גר')
15 - 8	200 - 180	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	2	מיני פאי (200 - 400 גר')

מצב כפול

בעזרת המצב הכפול תוכל לבשל שני פריטי מזון שונים בתנור. בבישול בחלל העליון והתחתון, באפשרותך להשתמש בטמפרטורות שונות, במצבי בישול שונים ובזמני בישול שונים. לדוגמה, תוכל לצלות סטייקים ולאפות גרסן בו זמנית. בעזרת המחיצה, תוכל לבשל את הגרסן בתא התחתון ואת הסטייקים בתא העליון של התנור. הכנס תמיד את המחיצה למדף 3 לפני תחילת הבישול.



הערה: הכנס מזון לתנור קר.

הצעה 1: בישול בטמפרטורות שונות

חלל	פריט מזון	רמת מדף	מצב בישול	טמפרטורה (°C)	אביזרים	זמן (דקות)
עליון	פיצה קפואה (300 - 400 גר')	4	קונוקציה	220 - 200	תבנית מתכת	25 - 15
תחתון	עוגת שיש (500 - 700 גר')	1	קונוקציה	180 - 160	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	60 - 50

הצעה 2: בישול במצבי בישול שונים

חלל	פריט מזון	רמת מדף	מצב בישול	טמפרטורה (°C)	אביזרים	זמן (דקות)
עליון	נתחי עוף (400 - 600 גר')	4	חימום עליון + פיזור אוויר	220 - 200	תבנית אוניברסלית + רשת מתכת נשלפת	35 - 25
תחתון	גרסן תפוא (500 - 1000 גר')	1	קונוקציה	180 - 160	תבנית מתכת	40 - 30



מנות לניסיון

בהתאם לתקן EN 60350

1. אפייה

המלצות האפייה מתייחסות לתנור שחומם מראש.

הנח תמיד את התבניות כאשר הצד המשופע שלהן נוטה לפנים, לכיוון הדלת.

סוג מזון	מנה והערות	רמת מדף	מצב בישול	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (בדקות)
עוגיות חמאה	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	רגיל	170 - 150	35 - 25
		2	קונוקציה	170 - 150	30 - 20
	תבנית אפייה + תבנית אוניברסלית	1 + 4	קונוקציה	170 - 150	30 - 20
	תבנית (אוניברסלית) לאפייה + תבנית עמוקה במיוחד	2 + 5	קונוקציה	170 - 150	30 - 20
עוגות קטנות	תבנית אפייה	3	רגיל	180 - 160	35 - 25
		2	קונוקציה	170 - 150	35 - 25
	תבנית אפייה + תבנית אוניברסלית	4 + 1	קונוקציה	170 - 150	35 - 25
	תבנית (אוניברסלית) לאפייה + תבנית עמוקה במיוחד	2 + 5	קונוקציה	170 - 150	35 - 25
עוגת ספוג נטולת שומן	תבנית עוגה קפיצית (בציפוי כהה, Ø 26 ס"מ)	2	רגיל	180 - 160	30 - 20
	תבנית עוגה קפיצית (בציפוי כהה, Ø 26 ס"מ)	2	קונוקציה	170 - 150	45 - 35
	תבנית עוגה קפיצית (בציפוי כהה, Ø 26 ס"מ)	4 + 1	קונוקציה	170 - 150	45 - 35
	תבנית אפייה + תבנית מתכת				
עוגת שמרים במילוי תפוחים	תבנית (אוניברסלית) לאפייה	3	רגיל	170 - 150	75 - 65
		2	קונוקציה	170 - 150	80 - 70
	תבנית אפייה + תבנית אוניברסלית	4 + 1	קונוקציה	170 - 150	85 - 75
	תבנית (אוניברסלית) לאפייה + תבנית עמוקה במיוחד	2 + 5	קונוקציה	170 - 150	85 - 75
פאי תפוחים	תבנית מתכת + 2 תבניות עוגה קפיציות * (ציפוי כהה, Ø 20 ס"מ)	1 באלכסון	רגיל	190 - 170	90 - 70
	תבנית מתכת + 2 תבניות עוגה קפיציות ** (ציפוי כהה, Ø 20 ס"מ)	3 + 1	קונוקציה	190 - 170	100 - 80

* שתי עוגות מסודרות על גבי הרשת בחלק השמאלי מאחור ובחלק הימני מלפנים.

** שתי עוגות מסודרות במרכז זז על גבי זז.

2. גריל

חמם מראש את התנור הריק למשך 5 דקות באמצעות הפונקציה גריל גדול.

סוג מזון	מנה והערות	רמת מדף	מצב בישול	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (בדקות)
פרוסות טוסט מלחם לבן	תבנית מתכת	5	גריל גדול	270	ראשון 2 - 1 שני 1.5 - 1
המבורגים מבשר בקר *	רשת מתכת נשלפת + תבנית אוניברסלית (לאיסוף הנוזלים)	4	גריל גדול	270	ראשון 16 - 14 שני 7 - 5

* המבורגים מבשר בקר: חמם מראש את התנור הריק למשך 15 דקות באמצעות הפונקציה גריל גדול.

ניקוי וטיפול

ניקוי עצמי

מצב זה נועד לניקוי אוטומטי של התנור.
מצב זה שורף שאריות, כגון השומן שבתוך התנור, עם טמפרטורה גבוהה מ- 400°C .
מומלץ להשתמש במצב ניקוי עצמי כל 2 - 3 חודשים לניקוי, אך ניתן להשתמש בו לעתים תכופות יותר.



הקפד לנקות את הזכוכית הפנימית של הדלת באופן שוטף לאחר השימוש בתנור, אחרת פונקציות הניקוי העצמי לא יהיו יעילות ללכלוך שהצטבר על גבי הזכוכית.

במהלך הניקוי העצמי, דלת התנור ננעלת אוטומטית מטעמי בטיחות.

נעילת הדלת (?)	כאשר הטמפרטורה בתנור מתחממת עד לדרגה של 300°C , הדלת ננעלת באופן אוטומטי מטעמי בטיחות.
ביטול נעילה	כאשר הטמפרטורה בתנור יורדת אל מתחת ל- 200°C , נעילת הדלת מבטלת באופן אוטומטי.

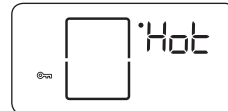
לפני תחילת הניקוי העצמי

- יש להוציא את כל חלקי האביזרים, כולל רשתות המתכת, התבניות והמסילות הצדדיות (בהתאם לדגם).
 - הטמפרטורה הגבוהה מעל 400°C תגרום נזק לאביזרים.
 - הסר ביד חלקים גדולים של לכלוך שנמצאים בתוך התנור.
- מאחר ששאריות מזון עבות, שומן ומיצי פירות עלולים להתלקח, עלולה לפרוץ שריפה בתנור במהלך הניקוי העצמי.

הגדרות ניקוי עצמי

- סובב את בורר המצבים ל-
- סובב את הבורר הרב - פונקציונלי כדי לבחור את רמת הניקוי העצמי מבין 3 הרמות הבאות.
אם תבחר רמת ניקוי עצמי כלשהי, הניקוי העצמי יתחיל לפעול באופן אוטומטי לאחר כמה שניות ולא תוכל לשנות את רמת הניקוי העצמי לאחר שהניקוי החל.

משך זמן	רמה	
	נמוכה	P 1
כ - 120 דקות	בינונית	P 2
כ - 150 דקות	גבוהה	P 3
כ - 180 דקות		



- כאשר התצוגה מתחילה להבהב ונשמע צפצוף, הניקוי העצמי הסתיים. הגדר את בורר המצבים למצב Off (כבוי) כדי לסיים את הניקוי העצמי.
- לאחר שהתנור התקרר, נקה את פנים התנור בעזרת מטלית לחה והסר את האפר שנותר בתוך התנור.



ניתן להפסיק את הפונקציה במהלך הניקוי העצמי על - ידי סיבוב בורר המצבים למצב Off (כיבוי).
אם הטמפרטורה בתוך התנור גבוהה מדי, לא תוכל לפתוח את הדלת עד לביטול הנעילה האוטומטית של הדלת מטעמי בטיחות.



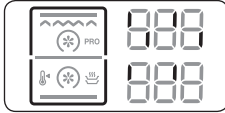
אזהרה

- במהלך הניקוי העצמי, משטחי התנור מתחממים יותר מאשר במצב בישול רגיל.
- יש להשגיח על ילדים ולוודא שהם אינם נוגעים במשטח התנור במהלך הניקוי העצמי.



ניקוי בקיטור (בהתאם לדגם)

אם התנור מלוכלך יש לנקותו. לשם כך השתמש באפשרות של ניקוי בקיטור. אפשרות זו תסייע לך לנקות את פנים התנור ביתר קלות.



1. הוצא את כל האביזרים מהתנור לפני השימוש בפונקציית הניקוי בקיטור.
2. שפוך 400 מ"ל מים על תחתית התנור וסגור את דלת התנור.
3. סובב את בורר המצבים ל - °C. אם תבחר בפונקציית הניקוי בקיטור, הניקוי בקיטור יתחיל לפעול באופן אוטומטי לאחר כמה שניות.
4. כאשר התצוגה מתחילה להברב ונשמע צפצפון, הניקוי בקיטור הסתיים. הגדר את בורר המצבים למצב Off (כבוי) כדי לסיים את הניקוי בקיטור.
5. נקה את פנים התנור בעזרת מטלית רכה ונקייה, והסר את המים שנותרו בתחתית התנור בעזרת ספוג.

הערות לגבי ניקוי בקיטור



- הזיהור בעת פתיחת הדלת לפני סיום הליך הניקוי בקיטור; המים המצטברים בתחתית חמים מאוד.
- לעולם אין להשאיר את המים הנותרים בתנור לזמן רב, לדוגמה, למשך הלילה.
- אם התנור מלוכלך במיוחד, ניתן לחזור על הליך זה לאחר שהתנור התקרר.
- אם התנור התלכלך מאוד בשומן, למשל, לאחר צלייה או קלייה, מומלץ למרוח חומר ניקוי על - גבי הכתמים הקשים ביותר לפני הפעלת הפונקציה של ניקוי התנור.
- השאר את דלת התנור פתוחה במקצת לאחר הניקוי כדי לאפשר למשטח האמייל הפנימי להתייבש לחלוטין.

משטח אמייל מזרז (בהתאם לדגם)

מסגרת המכסה הנשלפת מצופה באמייל מזרז אפור כהה והוא עשוי להתכסות בשמן ושומן כתוצאה מפזיזור האוויר במהלך החימום.

משקעים אלה יישרפו בטמפרטורת תנור של 200 °C ומעלה.

1. הוצא את כל האביזרים מהתנור.
2. לאחר ניקוי כל משטחי התנור הפנימיים, הגדר את התנור למצב קונוקציה ב - 250 °C.

ניקוי ידני



זהירות: ודא שהתנור והאביזרים התקררו לפני הניקוי.

אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים, מברשות קשות, ספוגים גסים, צמר פלדה, סכינים או חומרים קשיחים אחרים.

פנים התנור

- כדי לנקות את פנים התנור, השתמש במטלית נקייה ובחומר ניקוי עדין או מים חמימים עם סבון.
- אל תנקה את איטום הדלת באופן ידני.
- כדי למנוע נזק למשטחי התנור המצופים אמייל, השתמש בחומרי ניקוי מקובלים לתנורים בלבד.
- כדי להסיר לכלוך שנדבק, השתמש בחומר ניקוי מיוחד לתנורים.

החלק החיצוני של התנור

כדי לנקות את החלק החיצוני של התנור, כגון דלת התנור, הידית והתצוגה, השתמש במטלית נקייה ובחומר ניקוי עדין או מים חמימים עם סבון, ונגב באמצעות מגבת ניר או מגבת בד יבשה.

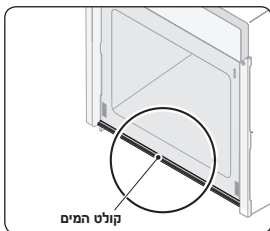
בשל האוויר החם המגיע מן התנור עלול להצטרב שומן ולכלוך, בפרט באזור הידית או המקשים. לכן, הקפד לנקות את הידית והמקשים לאחר השימוש בתנור.

אביזרים

שטוף את האביזרים לאחר כל שימוש וייבש אותו בעזרת מגבת כלים. במידת הצורך, טבול את המגבת במים עם סבון למשך 30 דקות לניקוי קל יותר.



ניקוי קולט המים

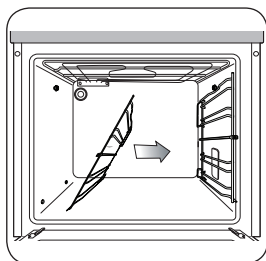


קולט המים קולט את כל הלחות העודפת בזמן הפעלת התנור. שאריות מזון עלולות להצטבר על גבי קולט המים. נקה את קולט המים באופן שוטף כדי להגן על יחידות המטבח ולמנוע נזק שעלול להיגרם להן לאחר הבישול.

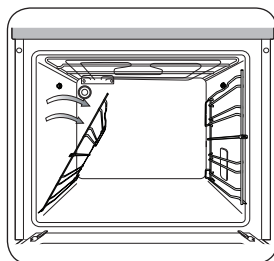
אזהרה: אם נתקלת בנזילת מים מקולט המים לאחר הבישול, צור עמנו קשר דרך מרכז השירות.



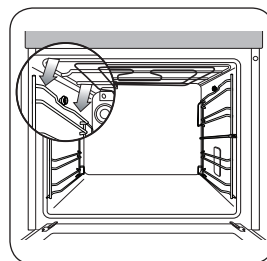
ניקוי המסילות הצדדיות (בהתאם לדגם)



3. משוך החוצה את המסילה משני החורים התחתונים.



2. סובב את המסילה בזווית של 45° בערך.

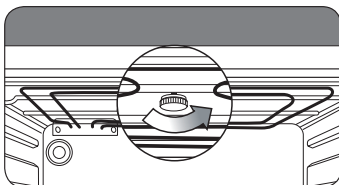


1. לחץ על החלק המרכזי העליון של המסילה הצדדית.

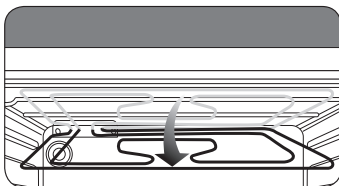
התנור פועל גם כאשר המסילות הצדדיות ורשתות המתכת אינן במקומן.



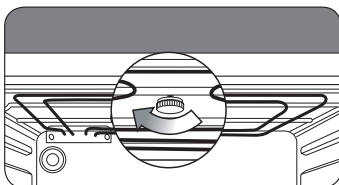
ניקוי התקרה (בהתאם לדגם)



1. שחרור גוף החימום של הגריל יסייע לך לנקות את תקרת התנור. הסר את האום העגול על ידי סיבובו נגד כיוון השעון תוך אחיזת גוף החימום של הגריל.



2. החלק הקדמי של גוף החימום ייטה כלפי מטה, אך לא ניתן להוציא את גוף החימום של הגריל מהתנור. אל תלחץ את גוף החימום כלפי מטה, הוא עלול להתעוות.



3. לאחר סיום הניקוי, הרים את גוף החימום של הגריל חזרה למקומו המקורי וסובב את האום עם כיוון השעון.

פתרון בעיות

פתרון	בעיה
- ייתכן שהתנור אינו מופעל. הפעל את התנור. - בדוק אם ההגדרות הדרושות הוחלו. - ייתכן שקפץ נתיך או מפסק אוטומטי בבית. החלף את הנתיך או החזר את המפסק למקומו. אם בעיה זו נמשכת, פנה לחשמלאי מוסמך.	מה עלי לעשות אם התנור אינו מתחמם?
- אל תשאיר את דלת התנור פתוחה בזמן שהתנור פועל. - אם אינך משאיר את דלת התנור פתוחה, ייתכן שיש בעיה בחיבורים החשמליים הפנימיים. פנה למרכז השירות המקומי.	מה עלי לעשות אם התנור אינו מתחמם גם לאחר שהגדרתי את הפונקציה והטמפרטורה?
- ייתכן שנורת התנור נשרפה. החלף את הנורה. - אם התנור אינו פועל לאחר החלפת נורת התנור, פנה למרכז השירות המקומי.	מה עלי לעשות אם נורת התנור אינה נדלקת?
לאחר השימוש, מאוורר הקירור פועל כדי להגן על התנור מהחימום עד לקירור התנור. פנה למרכז השירות המקומי אם מאוורר הקירור ממשיך לפעול גם לאחר שהתנור התקרר.	מה עלי לעשות אם מאוורר הקירור פועל לאחר כיבוי התנור?
בדוק אם פונקציית נעילת הילדים פועלת או לא. אם פונקציית נעילת הילדים אינה פועלת, פנה למרכז השירות המקומי.	מה עלי לעשות אם לא ניתן ללחוץ על אף אחד מהמקשים?

קודי מידע

כל קודי המידע אינם קשורים לתקלה בתנור.
עין ברשימת הפתרונות הבאה, אם קודי המידע ממשיכים להופיע, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.

קוד	בעיה	פתרון
	כיבוי בטיחותי התנור המשיך לפעול בטמפרטורה המוגדרת למשך זמן רב. - מתחת ל - 105 °C - בין 105 °C ל - 240 °C - בין 245 °C למקס'	כבה את התנור והוצא את המזון. אפשר לתנור להתקרר לפני שתשתמש בו שוב. מאחר שלא מדובר בתקלה בתנור, השתמש בתנור שוב לאחר כיבוי התנור וקירורו.
	שגיאת מקש שגיאה זו מתרחקת כאשר לוחצים על המקש ומחזיקים אותו לזמן ממושך.	נקה את המקשים ובדוק אם יש מים בשטח סביב המקשים. כבה את התנור ונסה להפעילו שוב. אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.
	שימוש שגוי במחיצה.	הכנס את המחיצה עבור מצב עליון, כפול או תחתון. הוצא את המחיצה עבור מצב בודד. אם זה קורה שוב למרות שהשתמשת נכון במחיצה, פנה למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.
	שגיאת בטיחות שגיאה בתנור עוללה לגרום לביצועים ירודים ולבעיות בטיחות.	הפסק להשתמש בתנור מיד וכבה אותו. התקשר לנציג SAMSUNG המקומי.

(1) ** מתייחס לכל המספרים.

תזכיר

08 יוקני ויפני

תזכיר

תזכיר



שאלות או הערות

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	www.samsung.com/africa_fr/support
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	www.samsung.com/support
TANZANIA	0685 889 900 / 0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DG68-00668A-00

NV70F7796ES

Встраиваемый духовой шкаф

руководство по использованию и установке

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

содержание

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

4

4 Использование руководства

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

4

7 Замена ламп
9 Снятие дверцы
9 Снятие стекол дверцы
9 Функция автоматической экономии энергии

УСТАНОВКА

10

10 Установка

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

11

11 Элементы управления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

11

11 Принадлежности

ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ ЧИСТКА

13

13 Первоначальная чистка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

13

13 Использование камеры
14 Выбор функции
14 Установка температуры
14 Режим двойного приготовления
14 Полезный режим двойного приготовления
14 Автоматический быстрый предварительный разогрев

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

15

- 15 Установка времени
- 15 Установка таймера приготовления
- 15 Установка таймера окончания приготовления
- 16 Установка отложенного запуска
- 16 Установка кухонного таймера

ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

16

- 16 Звуковой сигнал
- 16 Внутреннее освещение
- 16 Блокировка от детей
- 16 Выключение

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

17

- 17 Функции духового шкафа

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

18

- 19 Отдельные программы автоматического приготовления
- 21 Программы автоматического приготовления для верхней камеры духового шкафа
- 21 Программы автоматического приготовления для нижней камеры духового шкафа
- 22 Программы автоматического приготовления для режима двойного приготовления

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

23

- 23 Большой гриль
- 23 Гриль с функцией Эко
- 24 Стандартный
- 25 Нижний нагрев + конвекция
- 25 Конвекция
- 26 Верхний нагрев + конвекция
- 26 Конвекция Эко
- 27 Режим двойного приготовления
- 28 Контрольные блюда

ЧИСТКА И УХОД

29

- 29 Самоочистка
- 30 Очистка паром (не во всех моделях)
- 30 Поверхность, покрытая каталитической эмалью (не во всех моделях)
- 30 Ручная очистка
- 31 Чистка водосборника
- 31 Снятие боковых направляющих (не во всех моделях)
- 31 Очистка верхней стенки камеры (не во всех моделях)
- 32 Устранение неисправностей
- 32 Информационные коды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУКОВОДСТВА

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

В тексте данного руководства используются следующие обозначения.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**



Важная информация



Примечание

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение прибора к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или кабель, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию.

(Только для моделей со стационарной проводкой.)

Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (только для моделей с кабелями питания)

После установки необходимо обеспечить свободный доступ к розетке на случай необходимости выключения питания устройства. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Если устройство оборудовано функциями очистки паром или самоочистки, перед использованием этих функций следует удалить чрезмерные загрязнения и дополнительные принадлежности.

Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей.
(только для моделей с функцией самоочистки)

Используйте только термодатчики, рекомендованные для данного духового шкафа. (только для моделей с термодатчиком)

Не допускается использование паровых очистителей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как на стекле могут появиться царапины и трещины.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.
Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.
Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства внешние поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.

Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке устройства. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления больших блюд. (Не во всех моделях)



⚠ ВНИМАНИЕ

Не следует выполнять подключение духового шкафа, если он был поврежден при транспортировке.

Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только квалифицированным электриком.

В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может подвергнуть пользователя существенной опасности. При поломке духового шкафа обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Для подключения духового шкафа к основному источнику питания следует использовать одобренный автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько штепсельных адаптеров или удлинительных шнуров.

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать прибор от сети.

Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им при поврежденном картридже подачи воды. (Только для моделей с функцией приготовления на пару)

При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией приготовления на пару)

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

Во время работы внутренние стенки духового шкафа сильно нагреваются, и при соприкосновении с ними можно получить ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока они не остынут.

Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

Поверхности духового шкафа нагреваются, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.

Открывая дверцу во время приготовления пищи, соблюдайте осторожность, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.

В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
Во время работы духового шкафа не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. При использовании противня для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
Не проливайте воду на нижнюю часть духового шкафа, когда он горячий. Это может привести к повреждению поверхности эмали.
В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.
Не выстилайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не помещайте на него противни или формы. Алюминиевая фольга блокирует жар, что может привести к повреждению поверхности эмали и может негативно отразиться на вкусовых качествах блюда.
Фруктовые соки оставляют пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа, вывести которые затруднительно. Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.
Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
Следите за маленькими детьми и не давайте им играть с прибором.
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.
Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.
Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не отключайте устройство от основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

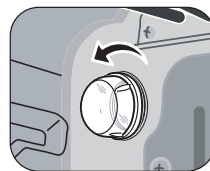
ЗАМЕНА ЛАМП

⚠ Опасность поражения электрическим током!
Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

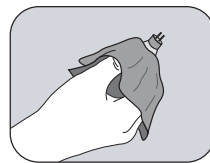
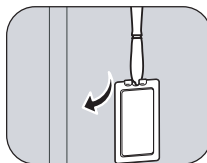
Лампа на задней стенке духового шкафа

1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Установите металлическое кольцо и плоское кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке до полной фиксации.



Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)

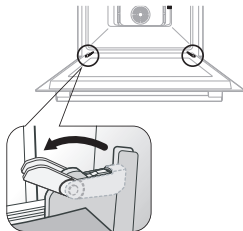
1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.
 2. Снимите крышку.
 3. При необходимости замените галогеновую лампу на новую галогеновую лампу мощностью 25-40 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °С.
-  **Совет.** При замене галогеновой лампы не касайтесь лампы пальцами (используйте сухую ткань), чтобы на поверхности лампы не остались следы пота с ваших пальцев. Это позволяет повысить срок службы лампы при замене.
4. Установите стеклянную крышку на место.



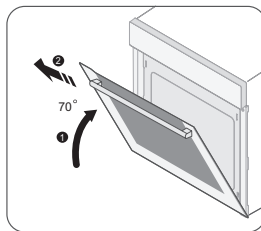
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При использовании в обычном режиме дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

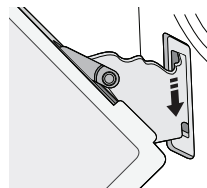
⚠ ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



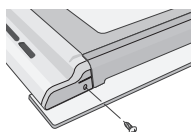
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и поднимите и тяните дверцу вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.



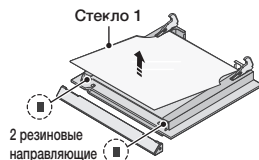
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке и установите дверь на место. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Конструкция дверцы духового шкафа включает в себя четыре листа стекла, расположенных один за другим. Эти стекла можно снять для чистки.



1. Выкрутите 2 винта с левой и правой сторон дверцы.



2. Снимите крышку, затем снимите стекла 1, 2, 3, а также 2 резиновые направляющие с дверцы.



3. После очистки стекол установите их на место, повторив шаги 1 и 2 в обратном порядке. Проверьте правильность расположения стекол 2 и 3, сверившись с рисунком выше.



УСТАНОВКА. В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может варьироваться от 2 до 4. Закрепите внутреннее стекло № 1 так, чтобы отметка на стекле была направлена вниз.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Если во время настройки или временной остановки устройства не выбраной никакой функции, через 10 минут действие отменяется и будут отображены часы.
- Освещение. Во время приготовления можно выключить освещение духового шкафа кнопкой Oven light (Освещение духового шкафа). В целях экономии энергии лампа духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

установка

⚠ Инструкции по безопасной установке

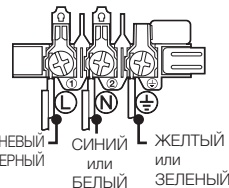
Установку данного духового шкафа может выполнять только квалифицированный электрик.

Он несет ответственность за подключение устройства к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.

- При установке необходимо обеспечить защиту от соприкосновения с деталями духового шкафа, находящимися под напряжением.

Подключение к источнику питания

Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, в соответствии с требованиями техники безопасности необходимо установить разьединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 2,5 мм²) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме духового шкафа, обозначенной символом (⏏). Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

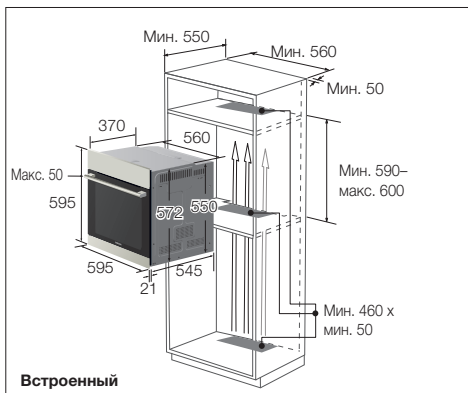
Установка в шкаф

При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °C внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до 75 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение пластиковых поверхностей или клея в результате нагрева.

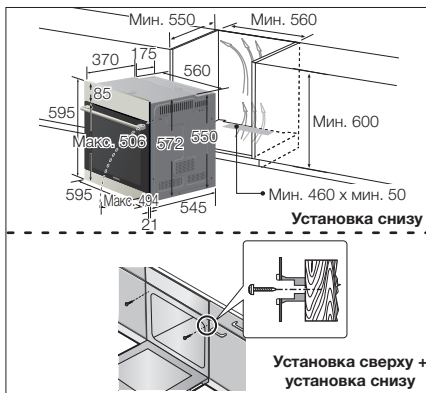
В основании кухонного шкафа, предназначенного для установки духового шкафа, должен иметься вентиляционный зазор.

Необходимо оставить зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой шкафа для обеспечения вентиляции.

Если требуется установить духовой шкаф под варочной панелью, необходимо следовать инструкциям по установке для варочной панели.



Встроенный



Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами.

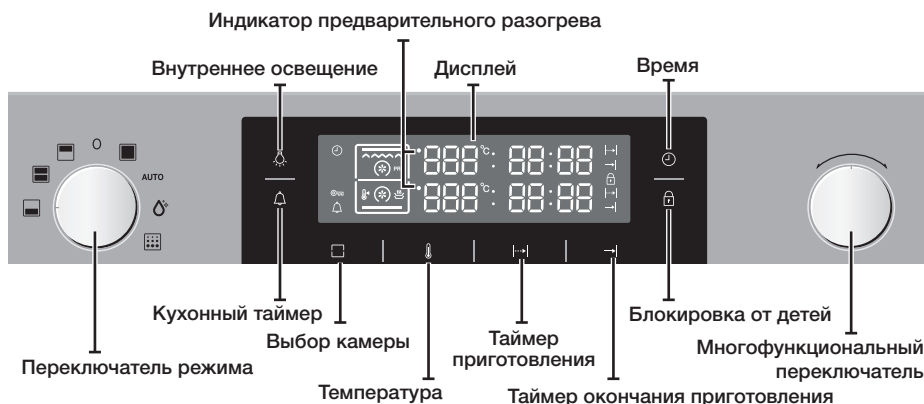
Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом.

После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажем духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих сторон шкафа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Встроенный шкаф должен иметь минимальный вентиляционный зазор для поступления воздушного потока, как показано на рисунке. Не закрывайте это отверстие деревянными планками, поскольку оно предназначено для обеспечения вентиляции.

 Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например ручки дверцы, может меняться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ



Дизайн передней панели

Передняя панель может быть изготовлена из разных материалов, включая нержавеющую сталь и стекло, она также может быть черного или белого цвета. В целях повышения качества устройства внешний вид передней панели может меняться.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В комплект поставки нового духового шкафа Samsung входит несколько принадлежностей, которые будут очень полезны во время приготовления различных блюд. Наличие следующих принадлежностей зависит от модели.



ВНИМАНИЕ! Проверьте правильность установки принадлежностей в направляющие, расположенные внутри духового шкафа. Противни необходимо устанавливать так, чтобы между ними и дном духового шкафа имелся зазор не менее 1 см, иначе возможно повреждение эмалированной поверхности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Будьте предельно осторожны, вынимая приготовленные блюда и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами, принадлежностями или поверхностями можно получить ожог.



Горячие принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба функциональности.



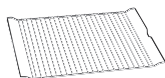
Разделитель

Разделитель необходимо установить, если вы хотите использовать верхнюю и нижнюю камеры по отдельности (только одну из них или сразу обе с различными настройками температуры). Он разделяет верхнюю и нижнюю камеры духового шкафа, и его необходимо устанавливать только на уровне 3.



Большая решетка

Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. На нее можно ставить кастрюли из керамики или жаропрочного стекла и формы для выпекания. Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.



Малая решетка (не во всех моделях)

Малую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. Ее можно использовать совместно с глубоким противнем, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа.



Противень для выпекания (не во всех моделях)

Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



Универсальный противень (не во всех моделях)

Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Он также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



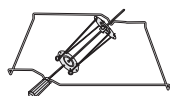
Глубокий противень (не во всех моделях)

Глубокий противень (глубина: 50 мм) также хорошо подходит для жаренья. Его можно использовать совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.



Устройство для жаренья на вертеле (не во всех моделях)

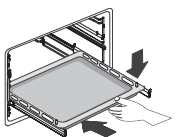
Это устройство может использоваться для приготовления блюд на гриле, например курицы. Устройство для жаренья на вертеле можно использовать только в режиме единой камеры на уровне 3, поскольку вертел необходимо вставлять в переходник вращающегося механизма на задней стенке камеры. На время приготовления снимите черную пластиковую ручку.



Устройство для жаренья на вертеле и приготовления шашлыка (не во всех моделях)

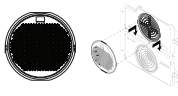
Устройство используется следующим образом.

- Установите противень (не подставку) на уровень 1 для сбора капающих соков или поставьте его на дно духового шкафа, если приготавливаемый кусок мяса очень большой.
- Наденьте на вертел одну вилку, а затем кусок мяса для жарки.
- По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи, чтобы готовить их одновременно с мясом.
- Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед.
- Чтобы вертел было легче вставить, на его тупой конец можно навинтить ручку.
- Установите вертел на подставку острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающийся механизм на задней стенке камеры. Тупой конец должен располагаться на V-образном выступе. (На вертеле есть два выступа, которые должны располагаться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.)
- Перед началом приготовления отвинтите ручку. После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы облегчить снятие вертела с подставки.



Телескопические направляющие (не во всех моделях)

- Чтобы установить решетку или противень, сначала выдвиньте телескопические направляющие на нужном уровне.
- Установите противень или решетку на направляющие и задвиньте направляющие в камеру духового шкафа до упора. Дверцу духового шкафа можно закрыть только после того, как телескопические направляющие будут полностью задвинуты в камеру духового шкафа.



Жировой фильтр (не во всех моделях)

Жировой фильтр, установленный на задней стенке камеры духового шкафа, защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовой шкаф от загрязнений и жира. Жировой фильтр рекомендуется использовать во время приготовления мясных блюд. Во время приготовления выпечки фильтр необходимо снять. Приготовление пирогов или другой выпечки при неснятом фильтре может дать плохие результаты.

первоначальная чистка

Перед тем как использовать духовой шкаф в первый раз, его следует тщательно очистить, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим конвекции или стандартный режим, установив температуру 200 °C, на один час. Благодаря этой процедуре сгорят все вещества, оставшиеся в процессе производства духового шкафа.
3. Выключите прибор спустя час работы.

Перед первым использованием принадлежностей вымойте их в теплой воде с моющим средством и протрите чистой мягкой тканью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ духового шкафа

Для приготовления блюда в новом духовом шкафу выполните указанные ниже действия.



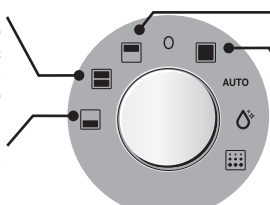
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМЕРЫ

Режим двойного приготовления

В режиме двойного приготовления можно готовить два разных блюда одновременно с использованием разных функций и при разной температуре. Для этого режима необходимо установить разделитель.

Режим нижней камеры

Используется только нижняя камера. Для этого режима необходимо установить разделитель.



Режим верхней камеры

Используется только верхняя камера. Для этого режима необходимо установить разделитель.

Режим одинарной печи

Используется вся камера духового шкафа. Выньте разделитель.

РЕЖИМ ЕДИНОЙ КАМЕРЫ		В режиме единой камеры духовой шкаф работает обычным образом. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, или если необходимо использовать специальные принадлежности, такие как вертел. Для использования этого режима извлеките разделитель из духового шкафа.
РЕЖИМ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ		Для приготовления используется только верхняя или нижняя камера. Использование этих режимов позволяет сократить время предварительного разогрева и сэкономить электроэнергию во время приготовления небольших порций блюд. Для использования этого режима установите разделитель на уровень 3.
РЕЖИМ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ		При выборе режима половинной загрузки (режим верхней или нижней камеры) на дверце неиспользуемой камеры может появиться конденсат.
РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ		В режиме двойного приготовления для нижней и верхней камер духового шкафа можно задать разные функции и температуру. Кроме того, для каждой камеры можно установить таймер приготовления и таймер окончания приготовления. Для использования этого режима установите разделитель на уровень 3.

ВЫБОР ФУНКЦИИ

Функцию приготовления можно задать после выбора камеры. Этот духовой шкаф предоставляет множество различных функций (см. раздел "Функции духового шкафа" данного руководства).

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация функции.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите нужную функцию.
3. Нажмите кнопку  еще раз.



Во время приготовления можно изменить функцию, выполнив действия, описанные выше.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Температуру можно установить после выбора функции. Каждая функция имеет определенный температурный диапазон (см. раздел "Функции духового шкафа" данного руководства).

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация термометра.
2. С помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.
3. Нажмите кнопку  еще раз.



Во время приготовления можно изменить температуру, выполнив действия, описанные выше.

РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме двойного приготовления необходимо отдельно задать функцию и температуру для верхней и нижней камер духового шкафа.

Выбор режима двойного приготовления

1. Выберите режим двойного приготовления с помощью переключателя режима.

Режим верхней камеры

2. Нажмите кнопку  и с помощью многофункционального переключателя выберите функцию приготовления в верхней камере.
3. Нажмите кнопку  и с помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.

Режим нижней камеры

4. Нажмите кнопку  и с помощью многофункционального переключателя выберите функцию приготовления в нижней камере.
5. Нажмите кнопку  и с помощью многофункционального переключателя выберите нужную температуру.



Чтобы изменить функцию или температуру в режиме двойного приготовления, необходимо сначала выбрать камеру (верхнюю или нижнюю). Чтобы выбрать верхнюю камеру и изменить установку, нажмите кнопку  или  ОДИН РАЗ. Чтобы выбрать нижнюю камеру и изменить установку, нажмите кнопку  или  ДВА РАЗА.

ПОЛЕЗНЫЙ РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

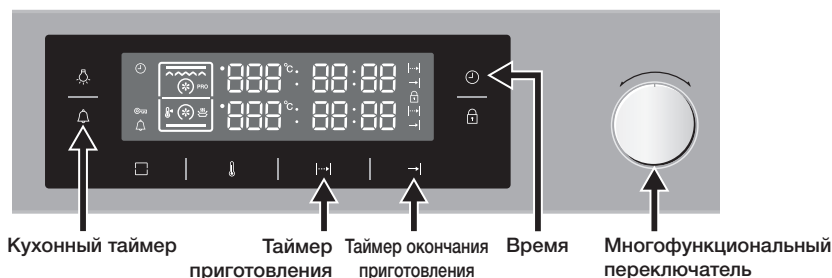
При использовании режима двойного приготовления в одной из камер процесс может завершиться раньше, чем в другой. В этом случае можно использовать режим половинной загрузки, выбрав одну из камер духового шкафа. При переключении из режима двойного приготовления в режим верхней или нижней камеры с помощью переключателя режима для выбранного режима сохранятся существующие настройки.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Данный духовой шкаф имеет функцию быстрого предварительного разогрева. Значение этой функции указывается на дисплее рядом со значением температуры. Для данной функции предварительного разогрева используются различные нагревательные элементы, и нагрев духового шкафа ускоряется. Даже если повысить температуру, заданное значение температуры автоматически изменится, и будет применена функция ускоренного автоматического разогрева. Даже если повысить температуру, значение температуры автоматически изменится, и будет применена функция ускоренного автоматического разогрева.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Для использования режима двойного приготовления необходимо установить таймер приготовления и таймер окончания приготовления для каждой камеры в отдельности. Чтобы применить или изменить настройки таймера приготовления или таймера окончания приготовления, нажмите кнопку  ОДИН РАЗ для верхней камеры духового шкафа и ДВА РАЗА – для нижней.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом использовании духового шкафа или после сбоя электропитания требуется установить время.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация часов.
2. С помощью многофункционального переключателя установите часы.
3. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация минут.
4. С помощью многофункционального переключателя установите минуты.
5. Нажмите кнопку  еще раз, чтобы установить текущее время.

 Чтобы сбросить выбранное значение времени, выполните действия, описанные выше.
 Чтобы увидеть значение текущего времени, нажмите кнопку  в процессе приготовления.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора функции можно установить время приготовления. По завершении времени приготовления происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку  еще раз.

 Чтобы сбросить настройки таймера, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее замигает индикация "0:00", и прозвучит звуковой сигнал. Можно снова установить таймер или выключить духовой шкаф. Для отключения таймера приготовления нажмите кнопку  и задайте для таймера значение "0".

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора функции можно задать время окончания приготовления. По завершении времени приготовления происходит отключение нагревательных элементов.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера окончания.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку  еще раз.

 Чтобы сбросить настройки таймера окончания приготовления, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация "0:00", и прозвучит звуковой сигнал. Для отключения таймера окончания приготовления нажмите кнопку  и задайте для таймера значение текущего времени.

УСТАНОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

Если значение таймера окончания приготовления введено после того, как был настроен таймер приготовления, выполняется расчет времени срабатывания для каждого таймера, и при необходимости для духового шкафа устанавливается время отложенного запуска.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не оставляйте продукты в духовом шкафу на длительное время, поскольку они могут испортиться.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера приготовления.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер приготовления на нужное время.
3. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация таймера окончания.
4. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить таймер окончания приготовления на нужное время.
5. Будет выполнен автоматический расчет времени отложенного запуска, и запуск духового шкафа будет отложен до наступления указанного времени.



Отложенный запуск невозможно установить в режиме двойного приготовления. Таймер приготовления, таймер окончания приготовления и время отложенного запуска можно настроить после выбора функции духового шкафа.

УСТАНОВКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Кухонный таймер работает независимо от духового шкафа и может использоваться одновременно с таймером приготовления и таймером окончания приготовления. Кухонный таймер имеет собственный звуковой сигнал, и вы не спутаете его с сигналами остальных таймеров.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать индикация кухонного таймера.
2. Поверните многофункциональный переключатель, чтобы установить кухонный таймер на нужное время.
3. Нажмите кнопку  еще раз.



Для отключения кухонного таймера нажмите и удерживайте кнопку  в течение двух секунд. Чтобы сбросить настройки кухонного таймера, выполните действия, описанные выше. По истечении заданного времени на дисплее отобразится индикация "0:00", и прозвучит звуковой сигнал.

ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

 +  Чтобы включить или выключить звуковой сигнал, нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 секунд.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ



Чтобы включить или выключить освещение, нажмите кнопку .

В целях экономии электроэнергии через несколько минут после начала приготовления освещение духового шкафа выключается.



Некоторые модели оснащены двумя лампами в верхней и нижней камерах духового шкафа.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ



Чтобы включить или выключить функцию блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.

Когда включена функция блокировки от детей, на дисплее отображается индикация . Во время приготовления функцию блокировки от детей также можно использовать. В этом случае все кнопки и многофункциональный переключатель не будут реагировать на изменение настроек, но вы сможете отключить функцию блокировки, установив переключатель режима в положение выключения.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ



При выключении духового шкафа прекращается работа всех нагревательных элементов. После выключения духового шкафа охлаждающий вентилятор будет продолжать работать в течение некоторого времени в целях безопасности.

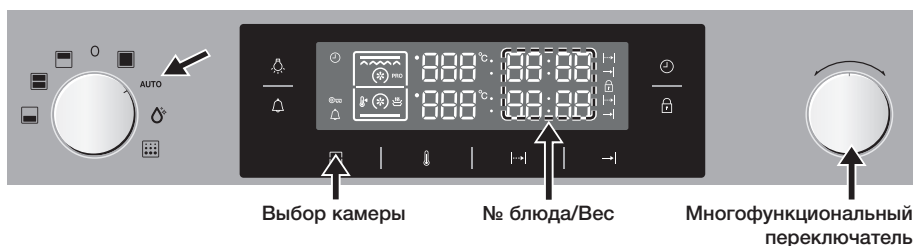
Функции и режимы данного духового шкафа описаны ниже.

Обозначение	Функция	Использование.	Единая камера	Верхняя камера	Нижняя камера	Двойное
			Температурный диапазон (°C)			
	Стандартный	Тепло выделяют верхние и нижние нагревательные элементы. Эту функцию можно использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд. Рекомендуемая температура: 200 °C	0	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Конвекция	Тепло, выделяемое в режиме конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере духового шкафа. Эту функцию можно использовать для приготовления замороженных блюд и выпекания. Рекомендуемая температура: 170 °C	0	0	0	Верхняя камера Нижняя камера
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Верхний нагрев + конвекция	Тепло, выделяемое верхними нагревательными элементами и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию можно использовать для запекания блюд с хрустящей корочкой, например мяса или лазаны. Рекомендуемая температура: 190 °C	0	0	X	Верхняя камера
			40-250	40-250	-	170-250
	Нижний нагрев + конвекция	Тепло, выделяемое нижними нагревательными элементами и за счет конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию можно использовать для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190 °C	0	X	0	Нижняя камера
			40-250	-	40-250	170-250
	Гриль с функцией Эко	Тепло выделяет нагревательный элемент гриля, имеющий небольшую площадь. Эту функцию можно использовать для приготовления небольших порций блюд, требующих меньше тепла, например, рыбы и багетов с начинкой. Рекомендуемая температура: 240 °C	0	0	X	Верхняя камера
			40-270	40-250	-	200-250
	Большой гриль	Тепло выделяет нагревательный элемент гриля, имеющий большую площадь. Данную функцию можно использовать для подрумянивания верхней части блюда, например мяса, лазаны или гратена. Рекомендуемая температура: 240 °C	0	0	X	Верхняя камера
			40-270	40-250	-	200-250
	Гриль с вентилятором	Тепло, выделяемое двумя верхними нагревательными элементами, распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа. Этот режим можно использовать для приготовления мяса и рыбы на гриле. Рекомендуемая температура: 240 °C	0	0	X	Верхняя камера
			40-270	40-250	-	200-250
	Интенсивное выпекание	В этом режиме поочередно активируются все нагревательные элементы (верхние и нижние) и конвекционный вентилятор. Тепло равномерно распределяется по камере духового шкафа. Этот режим подходит для приготовления больших порций блюд, требующих больше тепла, например блюд в панировке и пирогов. Рекомендуемая температура: 170 °C	0	X	X	X
			40-250	-	-	-

Обозначение	Функция	Использование.	Единая камера	Верхняя камера	Нижняя камера	Двойное
			Температурный диапазон (°C)			
	Профессиональное обжаривание	Этот режим предусматривает цикл автоматического предварительного нагрева до температуры 220 °C. Во время поджаривания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем продукт пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В этом режиме работают верхний и нижний нагревательный элементы. Этот режим подходит для приготовления жареного мяса, птицы или рыбы. Рекомендуемая температура: 100 °C	0	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Сохранение тепла	В этом режиме активируется нижний нагревательный элемент. Это режим позволяет сохранить блюдо теплым. Рекомендуемая температура: 80 °C	X	X	0	X
			-	-	40-100	-
	Подогрев посуды	В этом режиме активируются нижний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Этот режим подходит для подогревания блюд в керамических мисках, тарелках и чашках. Рекомендуемая температура: 60 °C	X	X	0	X
			-	-	40-80	-
	Конвекция Эко	В этом режиме используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Рекомендуемая температура: 170 °C  Режим нагрева "Конвекция ЭКО" используется для определения класса энергоэффективности согласно стандарту EN50304.	0	X	X	X
			40-250	-	-	-

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Функция автоматического приготовления позволяет выбрать автоматические программы, позволяющие готовить, жарить и выпекать различные блюда.



1. С помощью переключателя режима выберите режим Auto (Авто).
2. Нажмите кнопку  для выбора нужной камеры.
3. С помощью многофункционального переключателя выберите номер блюда и подождите 4-5 секунд.
4. С помощью многофункционального переключателя выберите вес и подождите 4-5 секунд.
5. Через 4-5 секунд будут запущены программы автоматического приготовления.



При использовании функции автоматического приготовления в режиме двойного приготовления после выбора номера блюда следует выбрать вес блюда отдельно для верхней и нижней камеры.

ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлено 25 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки.

Их можно использовать в одном отсеке духового шкафа. Всегда извлекайте разделитель.

Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации.

Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования.

В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	Замороженная пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Большая решетка	2	Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки.
A-02	Замороженный картофель для приготовления в печи	0,3-0,5 (тонкий) 0,6-0,8 (толстый)	Противень для выпекания (универсальный)	2	Равномерно разложите замороженные ломтики картофеля на противне. Первый параметр предназначен для картофеля фри, второй — для толстых ломтиков.
A-03	Замороженные крокеты	0,3-0,5 0,6-0,8	Противень для выпекания (универсальный)	2	Выложите замороженные картофельные крокеты на противень.
A-04	Домашняя лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Большая решетка	3	Приготовьте свежую лазанью или используйте готовый к употреблению продукт и положите его в жаростойкую форму для выпечки подходящего размера. Поставьте форму в центр духового шкафа.
A-05	Бифштексы	0,3-0,6 0,6-0,8	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Поместите маринованные бифштексы рядом друг с другом на малую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких бифштексов, второй — для толстых.
A-06	Ростбиф	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	2	Поместите маринованный ростбиф на малую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-07	Жареная свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	2	Поместите маринованную свинину на малую решетку шкуркой вниз. После того как устройство подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-08	Бараны котлеты	0,3-0,4 0,5-0,6	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Замаринуйте бараны котлеты. Поместите бараны котлеты на малую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Первый параметр предназначен для тонких котлет, второй — для толстых.
A-09	Кусочки курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы рядом друг с другом на малой решетке.
A-10	Целая курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	2	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Поместите курицу на малую решетку грудкой вниз. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-11	Утиная грудка	0,3-0,5 0,6-0,8	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Подготовленную утиную грудку выложите на малую решетку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для одной утиной грудки, второй — для 2 толстых утиных грудок.
A-12	Рулет из индейки	0,6-0,8 0,9-1,1	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	2	Поместите рулет из индейки на малую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-13	Рыба на пару	0,5-0,7 0,8-1,0	Большая решетка	2	Промойте и почистите рыбу, например целую форель, окуная или лаврака. Поочередно выложите рыбу в овальную жаростойкую стеклянную форму. Добавьте 2-3 ст. л. лимонного сока. Закройте крышкой.
A-14	Жареная рыба	0,5-0,7 0,8-1,0	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Выложите рыбу головой к хвосту на малую решетку. Первый параметр предназначен для 2 рыб, второй — для 4 рыб. Эта программа подходит для целых рыб, таких как форель, судак или карась.
A-15	Стейки из семги	0,3-0,4 0,7-0,8	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Выложите стейки из семги на малую решетку. После того как духовой шкаф подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
A-16	Печеный картофель	0,4-0,5 0,8-1,0	Противень для выпекания (универсальный)	2	Помойте картофель, разрежьте картофелины пополам. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне. Первый параметр предназначен для небольших картофелин (по 100 г), второй — для больших (по 200 г).
A-17	Жареные овощи	0,4-0,5 0,8-1,0	Универсальный (глубокий) противень	4	Положите овощи, например ломтики баклажанов и цуккини, кусочки перца, грибы и томаты черри, в универсальный противень. Смажьте смесью оливкового масла, зелени и специй.
A-18	Овощной гратен	0,4-0,6 0,8-1,0	Большая решетка	2	Приготовьте овощи в панировке в жаростойкой круглой форме. Поставьте форму в центр духового шкафа.
A-19	"Мраморный" пирог	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Большая решетка	2	Выложите смесь в подходящую по размеру форму для выпечки, смазанную маслом.
A-20	Фруктовый открытый пирог	0,3-0,4 (большой) 0,2-0,3 (тарталетки)	Большая решетка	2	Выложите смесь в смазанную маслом форму для выпекания. Первый параметр предназначен для одного открытого фруктового пирога, второй — для 5-6 небольших тарталеток.
A-21	Бисквитный торт	0,4-0,5 (среднего размера) 0,2-0,3 (небольшой)	Большая решетка	2	Выложите смесь в круглую металлическую форму для выпечки. Первый режим предназначен для формы диаметром 26 см, второй режим – для формы диаметром 18 см.
A-22	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	2	Выложите смесь в металлическую форму на 12 маффинов. Первый параметр предназначен для небольших маффинов, второй — для крупных.
A-23	Хлеб	0,7-0,8 (белый) 0,8-0,9 (из непросеянной муки)	Большая решетка	2	Приготовьте тесто согласно инструкциям производителей и выложите его в прямоугольную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Первый режим предназначен для выпекания пшеничного хлеба (0,7-0,8 кг), второй режим – для выпекания хлеба из непросеянной муки (0,8-0,9 кг).
A-24	Домашняя пицца	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень для выпекания (универсальный)	2	Поместите пиццу на противень. В весовых диапазонах учитывается начинка: соус, овощи, ветчина и сыр. Параметр 1 предназначен для тонкой пиццы (1,0-1,2 кг), параметр 2 — для пиццы с большим количеством начинки (1,3-1,5 кг).
A-25	Ферментация в дрожжевом тесте	0,3-0,5 0,6-0,8	Большая решетка	2	Первый параметр рекомендуется для пиццы из поднимающегося дрожжевого теста. Второй параметр подходит для теста для хлеба. Положите тесто в большую круглую жаропрочную форму и накройте липкой пищевой пленкой.

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Установите разделитель. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	Замороженные булочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Большая решетка	4	Равномерно распределите замороженные рогаики на большой решетке.
A-02	Замороженная пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Большая решетка	5	Поместите замороженную пиццу в центр большой решетки.
A-03	Замороженные мини-пиццы	0,2-0,3 0,4-0,5	Большая решетка	5	Выложите мини-пиццы рядом друг с другом на большой решетке.
A-04	Замороженные рыбные палочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень для выпекания (универсальный)	5	Равномерно разложите рыбные палочки на противне для выпекания. Рекомендуемый вес на 10 шт. – 0,2-0,3 кг, 15 шт. – 0,4-0,5 кг. Переверните после звукового сигнала.
A-05	Замороженный картофель для приготовления в печи	0,4-0,5 0,6-0,7	Противень для выпекания (универсальный)	5	Разложите замороженные ломтики картофеля на противне для выпекания. Первый параметр рекомендуется для картофеля фри, второй – для толстых ломтиков. Используйте бумагу для выпечки. Переверните после звукового сигнала.

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В следующей таблице представлено 5 автоматических программ для готовки, жарки и выпечки. Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Установите разделитель. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. В процессе готовки можно обращаться к этим указаниям. Если не рекомендуется предварительно разогревать духовой шкаф, помещайте продукты в холодный духовой шкаф.

№	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	Замороженная семга в слоеном тесте	0,2-0,3 0,5-0,6	Противень для выпекания (универсальный)	1	Используйте бумагу для выпечки. Выложите 2 кусочка семги в слоеном тесте (0,2-0,3 кг) рядом друг с другом или 4 кусочка (0,5-0,6 кг) в два ряда на противень для выпекания.
A-02	Домашний киш	0,5-0,6 (небольшие клубни) 0,9-1,0 (большой)	Большая решетка	1	Рекомендуется предварительно разогревать нижнюю камеру духового шкафа до температуры 210 °C в режиме "Нижний нагрев + конвекция", пока не прозвучит звуковой сигнал. Используйте черную металлическую форму для выпекания. Разогрев духовой шкаф, выложите пирог в центр большой решетки. Для первого режима используйте форму диаметром 18 см, для второго режима – форму диаметром 26 см.
A-03	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень для выпекания (универсальный)	1	Используйте бумагу для выпечки. Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглый противень для пиццы, 0,8-1,2 кг – на прямоугольный противень для выпекания.
A-04	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	1	Положите тесто в черную металлическую форму для выпечки на 12 маффинов.
A-05	Фрукты в слоеном тесте	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень для выпекания (универсальный)	1	Выложите 4 порции фруктов в слоеном тесте на противень для выпекания в два ряда. Используйте бумагу для выпекания. Первый режим предназначен для выпекания 4 маленьких порций фруктов в слоеном тесте (0,2-0,3 кг), второй режим – для выпекания 4 больших порций (0,4-0,5 кг).

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РЕЖИМА ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед использованием функции автоматического приготовления в режиме двойного приготовления установите разделитель. В следующей таблице представлено 5 программ автоматического приготовления в режиме двойного приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда. Благодаря использованию этих программ вы сможете одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт. В таблице указаны количества продуктов, веса и соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Следуйте приведенным в таблице указаниям. Всегда кладите продукты в неразогретую духовку.

№	камера	Продукт	Вес/кг	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A-01	верхняя камера	Кусочки курицы	0,3-0,5 0,8-1,0	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Выложите куски курицы на малую решетку кожей вверх.
	нижняя камера	Картофель с сыром	0,4-0,6 0,8-1,0	Большая решетка	1	Используйте жаропрочную посуду. Выложите в центр большой решетки.
A-02	верхняя камера	Жареные овощи	0,4-0,5 0,7-0,8	Универсальный (глубокий) противень	4	Выложите нарезанные ломтиками овощи (кабачки, сладкий перец, лук, укроп, баклажаны, помидоры) и грибы на универсальный противень. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.
	нижняя камера	Хлебная пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Противень для выпекания (универсальный)	1	Выложите хлебную пиццу на противень, покрытый бумагой для выпекания.
A-03	верхняя камера	Жареная рыба	0,3-0,5 0,6-0,8	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Ополосните и подготовьте целую рыбу (такую как форель, лещ, судак или дорада), добавьте лимонный сок, травы и специи. Смажьте кожуру оливковым маслом и посыпьте специями. Поместите на малую решетку.
	нижняя камера	Дольки картофеля	0,3-0,4 0,5-0,6	Противень для выпекания (универсальный)	1	Промойте и очистите картофель. Порежьте дольками, крупный картофель порежьте на половинки. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями.
A-04	верхняя камера	Жареная утиная грудка	0,3-0,5 (1-2 тонких) 0,6-0,8 (2 толстых)	Универсальный (глубокий) противень с малой решеткой	4	Выложите маринованные утиные грудки на малую решетку жирной стороной вверх. Первый параметр предназначен для запекания утиных грудок обычного размера (0,3 кг), второй параметр – для запекания 2 утиных грудок (каждая весом 0,4 кг).
	нижняя камера	Печеные яблоки	0,4-0,5 0,9-1,0	Большая решетка	1	Порежьте яблоки, выньте из них сердцевину и наполните их марципаном и изюмом. Поместите в круглую жаропрочную посуду.
A-05	верхняя камера	Маффины	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	4	Положите тесто в черную металлическую форму для выпечки на 12 маффинов.
	нижняя камера	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень для выпекания (универсальный)	1	Выложите 0,2-0,6 кг пиццы на круглое металлическое блюдо для пиццы, 0,8-1,2 кг — на противень для выпекания. Используйте бумагу для выпечки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме большого гриля.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сосиски (толстые) 5-10 шт.	4	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	220	1-я сторона: 5-8 2-я сторона: 5-8
Сосиски (тонкие) 8-12 шт.	4	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	220	1-я сторона: 4-6 2-я сторона: 4-6
Тосты (5-10 шт.)	5	Большая решетка	240	1-я сторона: 1-2 2-я сторона: 1-2
Сырные тосты 4-6 шт.	4	Малая решетка + противень для выпекания (универсальный)	200	4-8
Замороженные блинчики с начинкой в "русском стиле" (200-500 г)	3	Противень для выпекания (универсальный)	200	20-30
Бифштексы (400-800 г)	4	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	240	1-я сторона: 8-10 2-я сторона: 5-7



ГРИЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ЭКО

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме гриля с функцией Эко. Выложите продукты по центру используемой для приготовления принадлежности.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный сыр камамбер для приготовления в печи (2-4 шт. по 75 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Большая решетка	200	10-12
Замороженные багеты с начинкой (помидоры и моцарелла/ветчина и сыр)	3	Малая решетка + противень для выпекания (универсальный)	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ (без предварительного разогрева), СМАЗЬТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	3	Малая решетка + противень для выпекания (универсальный)	200	15-25
Замороженный фишбургер (300-600 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ, СБЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-35
Замороженная пицца (300-500 г) ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Малая решетка + противень для выпекания (универсальный)	180-200	23-30



СТАНДАРТНЫЙ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в стандартном режиме.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Целая курица (800–1300 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ Выложите грудкой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	200-220	50-70
Запеченная свинина с хрустящей корочкой (1500-2000 г) Выложите шкуркой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	190-200	120-150
Замороженная лазанья (500-1000 г)	3	Большая решетка	180-200	40-50
Рыба целиком (например, дорада) (300-1000 г) Сделайте по 3-4 надреза с каждой стороны. СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	240	15-20
Рыбное филе (500-1000 г) Сделайте по 3-4 надреза с каждой стороны. СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	200	13-20
Замороженные котлеты (350-1000 г) Приготовьте мясной фарс с начинкой из ветчины, сыра или грибов. СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	200	25-35
Замороженные котлеты из фарша с морковью, свеклой или картофелем (350-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	200	20-30
Свинные отбивные на костьке (500-1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЬТЕ СОЛЬ И ПЕРЕЦ	3	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	200	40-50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500-1000 г)	3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	30-45
Замороженный мясной рулет с грибной начинкой (500– 1000 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	40-50
Бисквитный торт (250-500 г)	2	Большая решетка	160-180	20-30
"Мраморный" пирог (500-1000 г)	2	Большая решетка	170-190	40-50
Торт из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный бисквитной крошкой (1000-1500 г)	2	Противень для выпекания (универсальный)	160-180	25-35
Маффины (500-800 г)	2	Большая решетка	190-200	25-30



НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме "Нижний нагрев + конвекция".

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками (замороженный) (350-700 г)	3	Большая решетка	180-200	15-20
Пирожки из слоеного теста с начинкой (замороженные) (300- 600 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОМЕСТИТЕ В НЕРАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ (без предварительного прогрева)	3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-25
Тефтели в соусе (250-500 г) используйте термостойкую посуду	3	Большая решетка	180-200	25-35
Вертулы из слоеного теста (500-1000 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	180	15-23
Каннеллони в соусе (250-500 г) используйте термостойкую посуду	3	Большая решетка	180	22-30
Пирог из дрожжевого теста с начинкой (600- 1000 г) СМАЖЬТЕ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-30
Домашняя пицца (500-1000 г)	2	Противень для выпекания (универсальный)	200-220	15-25
Домашний хлеб (700-900 г)	2	Большая решетка	170-180	45-55



КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме конвекции.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Бараний бок (350-700 г). СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	190-200	40-50
Печеные бананы (3-5 шт.), надрежьте сверху ножом, положите в надрез 10-15 г шоколада и 5-10 г орехов, добавьте немного подслащенной воды, оберните в алюминиевую фольгу.	3	Большая решетка	220-240	15-25
Печеные яблоки 5-8 шт. по 150-200 г каждое. Удалите сердцевину, добавьте изюм и джем. Используйте термостойкую посуду.	3	Большая решетка	200-220	15-25
Котлеты из рубленого мяса (300-600 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	190-200	18-25
Рулет из рубленого мяса с начинкой в "русском стиле" (500-1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	3	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	50-65
Замороженные крокеты (500-1000 г)	2	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	25-35
Замороженный картофель для приготовления в печи (300-700 г)	2	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-30
Замороженная пицца (300-1000 г)	2	Большая решетка	200-220	15-25
Яблочный пирог с миндалем (500-1000 г)	2	Большая решетка	170-190	35-45
Свежий круассан (200- 400 г) (готовое тесто)	3	Большая решетка	180-200	15-25



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Верхний нагрев + конвекция”.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Свинина на косточке (1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	3	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	180-200	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500 г) ЗАМАРИНУЙТЕ	2	Противень для выпекания (универсальный)	180-230	80-120
Целая курица (800– 1300 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ Выложите грудкой вниз, по прошествии половины времени приготовления переверните.	2	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	190-220	45-65
Мясные или рыбные стейки (400-800 г) СБРЫЗНИТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДОБАВЬТЕ СОЛЬ И ПЕРЕЦ	3	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	180-200	15-35
Кусочки курицы (500– 1000 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	4	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень	200-220	25-35
Жареная рыба (500-1000 г) используйте термостойкую посуду СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	2	Большая решетка	180-200	30-40
Ростбиф (800-1200 г) СМАЖЬТЕ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОБАВЬТЕ СПЕЦИИ	2	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень Добавьте 1 чашку воды	200-220	45-60
Утиная грудка (300-500 г)	4	Малая решетка + универсальный (глубокий) противень Добавьте 1 чашку воды	180-200	25-35



КОНВЕКЦИЯ ЭКО

В этом режиме используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф в режиме конвекции Эко.



Совет по экономии электроэнергии

- В процессе приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта. Ее можно открывать только для того, чтобы перевернуть пищу. Во время приготовления открывайте дверцу как можно реже, чтобы сохранить температуру внутри духового шкафа, сэкономить время и электроэнергию.
- Если время приготовления составляет более 30 минут, в целях экономии энергии можно выключить духовой шкаф за 5-10 минут до окончания времени приготовления. Процесс приготовления завершится за счет остаточного тепла.
- Завершив приготовление одного блюда, вы можете сразу же приступить к приготовлению следующего, до того как духовой шкаф успеет остыть. Таким образом можно сэкономить время и энергию, затрачиваемые на повторный разогрев устройства.

Продукт	Уровень	Принадлежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Бисквитный торт (250-500 г)	2	Большая решетка	150-160	30-40
Маффины (500-800 г)	2	Большая решетка	180-200	15-25
Ростбиф (800-1200 г)	2	Малая решетка + глубокий противень Добавьте 1 чашку воды	200-220	40-55
Жареная свинина (800-1200 г)	2	Малая решетка + глубокий противень Добавьте 1 чашку воды	150-170	70-100
Замороженный картофель для приготовления в печи (300-700 г)	2	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	20-30
Замороженная пицца (300-500 г)	2	Большая решетка	200-220	8-15
Мини-пирог (200-400 г)	2	Противень для выпекания (универсальный)	180-200	8-15

РЕЖИМ ДВОЙНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



В режиме двойного приготовления в духовке можно готовить два блюда одновременно. Во время приготовления в верхнем и нижнем отсеках можно установить различные температуры, режимы и время приготовления. Например, можно одновременно жарить стейки на гриле и запекать другое блюдо с сыром. Используя разделитель можно готовить блюдо с сыром в нижнем отсеке, а стейки в верхнем отсеке духовки. Перед началом готовки не забудьте вставить разделитель на уровне полки 3.



Примечание. Кладите продукты в неразогретую духовку.

Предложение 1. Приготовление при различных температурах

Камера	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	Замороженная пицца (300-400 г)	4	Конвекция	200-220	Большая решетка	15-25
НИЖНИЙ	"Мраморный" пирог (500-700 г)	1	Конвекция	160-180	Противень для выпекания (универсальный)	50-60

Предложение 2. Приготовление в различных режимах

Камера	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Принадлежности	Время (мин.)
ВЕРХНИЙ	Кусочки курицы (400-600 г)	4	Верхний нагрев + конвекция	200-220	Универсальный противень + малая решетка	25-35
НИЖНИЙ	Картофель с сыром (500-1000 г)	1	Конвекция	160-180	Большая решетка	30-40

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного разогрева.

Всегда устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Песочное печенье	Противень для выпекания (универсальный)	3	Стандартный	150-170	25-35
		2	Конвекция	150-170	20-30
	Противень для выпекания + универсальный противень	1 + 4	Конвекция	150-170	20-30
		2 + 5	Конвекция	150-170	20-30
Пирожки	Противень для выпекания	3	Стандартный	160-180	25-35
		2	Конвекция	150-170	25-35
	Противень для выпекания + универсальный противень	1 + 4	Конвекция	150-170	25-35
		2 + 5	Конвекция	150-170	25-35
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на большой решетке	2	Стандартный	160-180	20-30
		2	Конвекция	150-170	35-45
	Форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, диаметр 26 см), установленная на противне + большая решетка	1 + 4	Конвекция	150-170	35-45
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Противень для выпекания (универсальный)	3	Стандартный	150-170	65-75
		2	Конвекция	150-170	70-80
	Противень для выпекания + универсальный противень	1 + 4	Конвекция	150-170	75-85
		2 + 5	Конвекция	150-170	75-85
Яблочный пирог	Большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой * (с темным покрытием, диаметр – 20 см)	1 расположенный по диагонали	Стандартный	170-190	70-90
	Противень для выпекания (универсальный) + большая решетка + 2 формы для выпечки с защелкой ** (с темным покрытием, диаметр – 20 см)	1 + 3	Конвекция	170-190	80-100

* Две формы с пирогами размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

** Две формы с пирогами размещают по центру решетки одна над другой.

2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме большого гриля.

Тип продуктов	Посуда и примечания	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	270 °C	1-й: 1-2 2-й: 1-1½
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Малая решетка + универсальный противень (для стекающей жидкости)	4	Большой гриль	270 °C	1-й: 14-16 2-й: 5-7

* Гамбургеры с говядиной: Предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 15 минут в режиме большого гриля.

ЧИСТКА И УХОД

САМООЧИСТКА

Данный режим используется для автоматической очистки духового шкафа. В этом режиме при высокой температуре (более 400 °C) сжигаются остаточные загрязнения, например жир, внутри камеры духового шкафа. Рекомендуется использовать режим самоочистки каждые 2–3 месяца, допускается более частое использование.



Регулярно очищайте внутреннее стекло после использования духового шкафа, иначе функция самоочистки будет работать неэффективно из-за загрязнений, скопившихся на стекле.

В режиме самоочистки дверца духового шкафа автоматически блокируется для обеспечения безопасности.

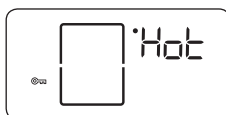
Блокировка дверцы ()	Если температура в духовом шкафу составляет более 300 °C, дверца блокируется автоматически в целях безопасности.
Разблокировка	Если температура в духовом шкафу составляет менее 200 °C, дверца будет автоматически разблокирована.

Перед выполнением самоочистки

- Из духового шкафа необходимо вытащить все дополнительные принадлежности, включая решетку, противень и боковые направляющие (в зависимости от модели).
При высокой температуре (более 400 °C) принадлежности могут деформироваться.
- Предварительно вручную удалите крупные загрязнения внутри духового шкафа.
Плотные остатки пищи, жир и мясной сок легко воспламеняются, и в духовом шкафу во время процедуры самоочистки может произойти возгорание.

Настройки самоочистки

- Установите переключатель режима в положение .
- Поверните multifunctional переключатель, чтобы выбрать уровень самоочистки из 3 уровней, указанных ниже. Самоочистка автоматически начнется спустя несколько секунд после установки уровня; в процессе работы уровень самоочистки изменить нельзя.



Уровень		Продолжительность
P 1	Низкий	прибл. 120 минут
P 2	Средний	прибл. 150 минут
P 3	Высокий	прибл. 180 минут

- Когда дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал, самоочистка будет завершена. Установите переключатель выбора режима в положение выключения, чтобы завершить самоочистку.
- Дайте устройству охладиться, затем протрите внутреннюю камеру духового шкафа влажной тканью, чтобы удалить остатки сгоревших загрязнений.



Процесс самоочистки можно прервать, повернув переключатель режима в положение выключения. Если температура внутри духового шкафа слишком высокая, дверца не откроется, пока автоматическая блокировка не будет отменена.



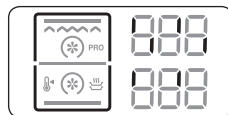
Предупреждение

- В процессе самоочистки поверхность духового шкафа нагревается гораздо сильнее, чем в обычном режиме приготовления.
- Следите за детьми и не давайте им прикасаться к духовому шкафу в процессе самоочистки.

ОЧИСТКА ПАРОМ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Если камера духового шкафа загрязнена и ее необходимо очистить, можно использовать функцию очистки паром. Она поможет легко очистить камеру духового шкафа.

1. Перед использованием функции очистки паром извлеките все принадлежности из духового шкафа.
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.
3. Установите переключатель режима в положение . При выборе функции очистки паром через несколько секунд запустится автоматический цикл очистки паром.
4. Когда дисплей начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал, операция будет завершена. Установите переключатель режима в положение выключения, чтобы завершить очистку паром.
5. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью и удалите оставшуюся на дне воду с помощью губки.



Примечания

- Соблюдайте осторожность при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода, скапливающаяся на дне, имеет высокую температуру.
- Никогда не оставляйте воду в духовом шкафу на длительное время, например на ночь.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить, когда прибор остынет.
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции очистки духового шкафа рекомендуется втереть моющее средство во вьевшиеся загрязнения.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой, чтобы эмалированная поверхность камеры полностью высохла.

ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТАЯ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, на которую могут попасть брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции.

При температуре 200 °C и выше эти отложения сгорают.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистив все внутренние поверхности духового шкафа, включите режим конвекции при температуре 250 °C.

РУЧНАЯ ОЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли. Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или другие абразивные материалы.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы вручную.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте только стандартные чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления вьевшихся загрязнений используйте специальное средство для чистки духового шкафа.

Внешняя поверхность духового шкафа

Для чистки внешних поверхностей духового шкафа (дверцы, ручки и дисплея) используйте чистую ткань и мягкое моющее средство или теплую мыльную воду. Вытирайте поверхности бумажным полотенцем или сухим полотенцем. Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Поэтому рекомендуется очищать ручку и кнопки после использования духового шкафа.

Принадлежности

Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем.

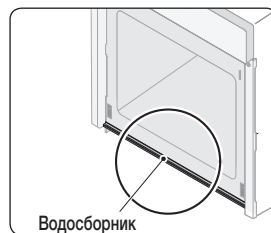
Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

ЧИСТКА ВОДОСБОРНИКА

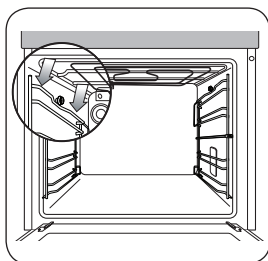
Водосборник предназначен для сбора воды, образующейся во время приготовления в духовом шкафу. Остатки продуктов могут попадать в водосборник. Выполняйте регулярную очистку водосборника, чтобы предотвратить повреждение кухонной мебели после приготовления.



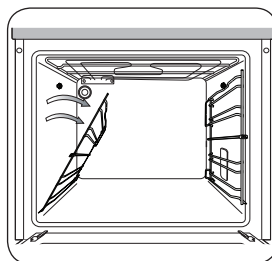
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В случае утечки воды из водосборника после приготовления, обратитесь в сервисный центр.



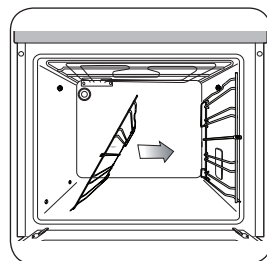
СНЯТИЕ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)



1. Нажмите в середине верхней боковой направляющей.



2. Поверните боковую направляющую на угол примерно 45°.



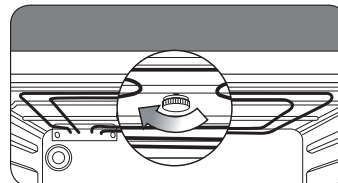
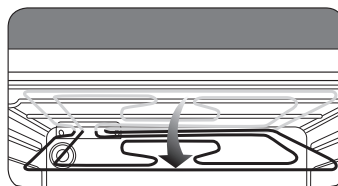
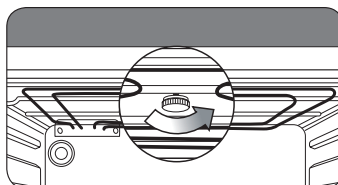
3. Потяните и извлеките боковую направляющую из двух отверстий в нижней части стенки камеры.



Духовой шкаф работает без установки боковых направляющих и решеток в нужное положение.

ОЧИСТКА ВЕРХНЕЙ СТЕНКИ КАМЕРЫ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

1. Для удобства очистки верхней стенки камеры духового шкафа нагревательный элемент гриля можно опустить. Отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки, удерживая нагревательный элемент гриля.
2. Передняя часть нагревательного элемента гриля опускается, и нагревательный элемент невозможно извлечь из духового шкафа. Не давите на нагревательный элемент гриля, это может привести к деформации.
3. После завершения очистки поднимите нагревательный элемент в исходное положение и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	- Духовой шкаф может быть выключен. Включите духовой шкаф. - Проверьте, применены ли все необходимые установки. - В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
Что делать, если функция духового шкафа и температура установлены, но духовой шкаф не нагревается?	- В процессе приготовления не оставляйте дверцу духового шкафа открытой. - Если дверца закрыта, то, возможно, возникли неполадки с внутренними электрическими соединениями. Обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	- Возможно, перегорела лампочка в духовом шкафу. Замените лампочку. - Если освещение не работает после замены лампочки, обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа?	После использования духового шкафа охлаждающий вентилятор продолжает работать, обеспечивая защиту от высокой температуры, пока духовой шкаф не остынет. Если охлаждающий вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.
Что делать, если все кнопки духового шкафа не реагируют на нажатие?	Проверьте, активна ли функция блокировки от детей. Если функция блокировки от детей не активирована, обратитесь в местный сервисный центр.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

Информационные коды сообщают о неполадках, которые не связаны с поломкой духового шкафа.

Для устранения неисправности см. список ниже. Если информационный код отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
5-01	Автоматическое выключение Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. - Ниже 105 °C 16 часов - От 105 °C до 240 °C 8 часов - От 245 °C до макс. 4 часа	Выключите духовой шкаф и извлеките продукты. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием. Автоматическое выключение не является неполадкой, поэтому вы можете использовать шкаф снова после выключения и охлаждения.
-5E-	Ошибка кнопки Данная ошибка возникает, когда кнопка удерживается в течение промежутка времени.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если код отобразится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
-dE-	Разделитель используется неправильно.	Установите разделитель для использования режимов верхней камеры, нижней камеры и двойного приготовления. Для использования режима единой камеры извлеките разделитель. Если при правильном использовании разделителя неполадка возникает повторно, обратитесь в местный сервисный центр SAMSUNG.
E-**-¹⁾	Ошибка безопасности Ошибки функционирования духового шкафа могут негативно отразиться на его производительности и безопасности.	Незамедлительно прекратите использование духового шкафа и отключите его. Обратитесь в местный центр SAMSUNG.

1) ** для всех номеров.

Заметки

08 ЧИСТКА И УХОД

Заметки

Заметки



В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	www.samsung.com/africa_fr/support
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DG68-00668A-00

NV70F7796ES

Built-in Oven

user & installation manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

contents

USING THIS MANUAL

4

4 Using this manual

SAFETY INSTRUCTIONS

4

7 Bulb exchange
9 Door removal
9 Door glass removal
9 Auto energy saving function

INSTALLATION

10

10 Installation

OVEN CONTROLS

11

11 Oven controls

ACCESSORIES

11

11 Accessories

INITIAL CLEANING

13

13 Initial cleaning

USING THE OVEN

13

13 Use of cavity
14 Set cooking function
14 Set temperature
14 Using the twin mode
14 Useful twin mode
14 Useful auto speed preheating

English - 2

TIME SETTING

15

- 15 Set time
- 15 Set cook timer
- 15 Set end timer
- 16 Set delay start
- 16 Set kitchen timer

OTHER SETTINGS

16

- 16 Tone signal
- 16 Oven light
- 16 Child lock
- 16 Switch off

COOKING FUNCTION

17

- 17 Cooking function

AUTOMATIC COOKING

18

- 19 Single oven auto cook programmes
- 21 Upper oven auto cook programmes
- 21 Lower oven auto cook programmes
- 22 Twin oven auto cook programmes

COOKING GUIDE

23

- 23 Large grill
- 23 Eco grill
- 24 Conventional
- 25 Bottom + Convection
- 25 Convection
- 26 Top + Convection
- 26 Eco convection
- 27 Twin mode
- 28 Test dishes

CLEANING AND CARES

29

- 29 Self cleaning
- 30 Steam cleaning (depending on model)
- 30 Catalytic enamel surface (depending on model)
- 30 Hand cleaning
- 31 Water collector cleaning
- 31 Detaching the side runners (depending on model)
- 31 Cleaning the ceiling (depending on model)
- 32 Troubleshooting
- 32 Information codes

using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built - In Oven.

This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:



WARNING or CAUTION



Important



Note

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (Fixed wiring type model only)

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (power cord type model only)

Appliance should allow easy disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage and all utensils must be removed before using the cleaning or self cleaning options.

If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning function model only)

Only use the temperature probe recommended for this oven.
(temperature sensing probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of external surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Please put the bent up frame side to the back, in order to support the rest position when cooking big loads. (Depending on model)



⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
The oven door must be closed during cooking.
Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
Do not rest bakeware on the open oven door.
Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.
Do not open the door with unnecessarily strong force.
 WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.
 WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

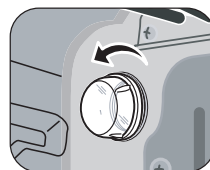
BULB EXCHANGE

 **Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:**

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven light

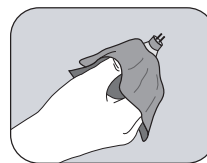
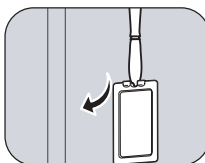
1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 300 °C heat-resistant oven light bulb.



2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

Oven side light (Depending on model)

1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.

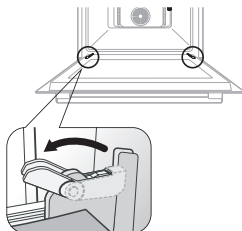


2. Pop out the cover.
 3. If necessary, replace the halogen bulb with a 25-40 watt, 300 °C heat resistant halogen oven light bulb.
-  **Tip:** Always use a dry cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface. It increases the life of the bulb when you exchange the bulb.
4. Reattach the glass cover.

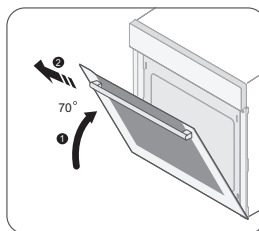
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

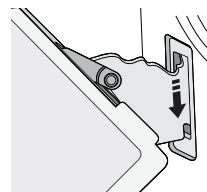
CAUTION: The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



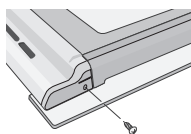
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and lift and pull upwards until the hinges can be taken out.



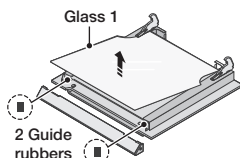
3. After cleaning, to attach the door repeat steps 1 and 2 in reverse order. The clip on the hinge should be closed on both side.

DOOR GLASS REMOVAL

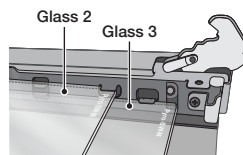
Glass Door Removal is equipped with four sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1. Remove 2 screws on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1, 2, 3 and 2 guide rubbers from the door.



3. After cleaning the door glasses, reassemble and repeat steps 1 and 2 in reverse order. Check the correct position of glass 2 and 3 with above picture



ATTACHING: The Door-Glass is different from 2 EA to 4 EA model by model.
When assembling the inner glass 1, put printing to direction below.

AUTO ENERGY SAVING FUNCTION

- If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is cancelled and clock will be displayed after 10 minutes.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

installation

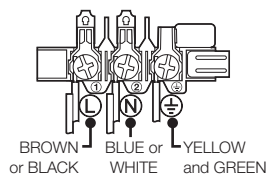
Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the main supply, while observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.

Power connection

If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min., 2.5 mm²) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏏)-terminal. The yellow and green cable (earth connection) must be connected first and be longer than the others. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

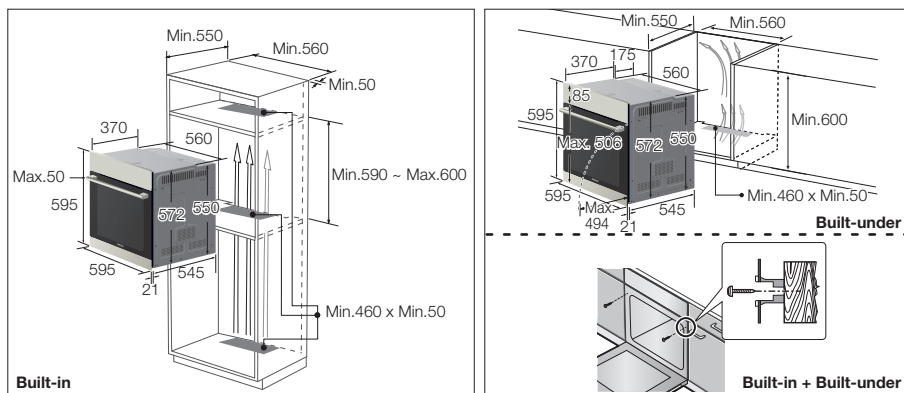


 **WARNING:** Do not allow the connecting cable to become trapped during installation, and prevent it coming into contact with hot parts of the oven.

Installation in the cabinet

With built-in furniture, plastic surfaces and adhesive for the oven should be resistant to 90 °C inside of the furniture and to 75 °C for adjacent furniture. Samsung will take no responsibility for damage of plastic surfaces or adhesive from the heat.

There should be a ventilation gap in the base of the kitchen cabinet where the oven is to be placed. For ventilation, a gap of about 50 mm should be left between the lower shelf and the supporting wall. If the oven is to be installed below a hob, the hob's installation instructions should be followed.



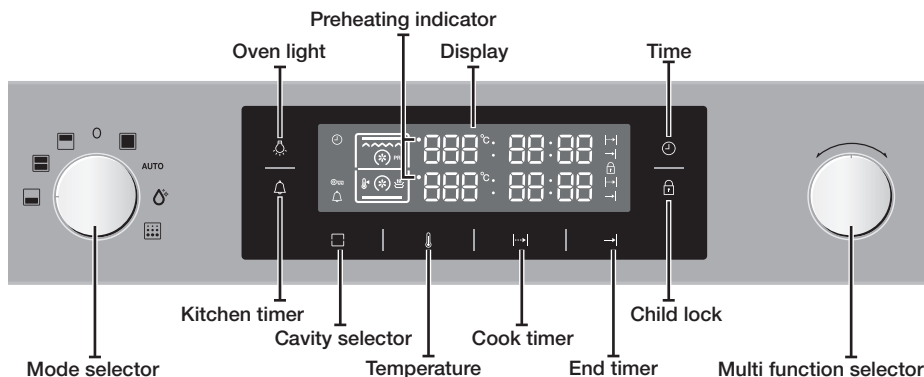
Push the appliance completely into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws. Make sure that a gap of at least 5 mm should be left between the appliance and the adjacent cabinet.

After installation, remove the vinyl protective film, tape, paper and accessories from the door and inside of oven. Before uninstalling the oven from the furniture, disconnect the oven from the power supply and release the 2 screws on the both sides of the oven.

 **WARNING:** The built-in furniture must have a minimum ventilation gap for Air-flow as shown on picture. Do not cover this hole with strips of wood, for this is used to provide ventilation.

 The front exterior of the oven such as handle is different model by model. But the size of the oven in the picture is same.

oven controls



Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

accessories

Your new Samsung oven comes with several accessories that should become very helpful during the preparation of different meals. The following accessories supplied depend on the model.



CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the shelf level inside of the oven. Trays need to have at least 1 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.



WARNING: Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!



The accessories can become deformed when they become hot. When they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.



Divider

The divider needs to be applied if you want to use the upper and lower ovens separately, on their own or together for different cooking temperatures. It separates the upper and lower compartment and must only be used on shelf level 3.



Wire shelf

The wire shelf should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots. Please put the bent up frame side to the back, in order to support the items when cooking big loads.



Wire tray insert (Depending on model)

The wire tray insert should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Baking tray (Depending on model)

The baking tray (Depth : 20 mm) can be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. Please put the slanted side to the front.



Universal tray (Depending on model)

The universal tray (Depth : 30 mm) can be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. And it is also good for roasting. It can be used in combination with the wire tray insert to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.



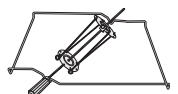
Extra deep tray (Depending on model)

The extra deep tray (Depth : 50 mm) is also good for roasting. It can be used in combination with the wire tray insert to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.



Rotisserie spit (Depending on model)

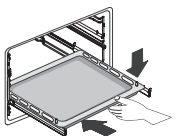
The rotisserie spit can be used for grilling foods such as chicken. The rotisserie spit can only be used in single mode on shelf level 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black plastic handle while cooking.



Rotisserie spit and Shashlik (Depending on model)

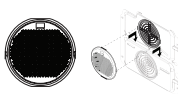
To use it :

- Place the tray (no trivet) at shelf level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the tray to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the "v" shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "v" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Unscrew the handle before cooking. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.



Telescopic rails (Depending on model)

- To insert the wire shelf or tray, first slide out the telescopic rails for one particular level.
- Place the wire shelf or tray on the rails and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic rails into the oven.



Grease filter (Depending on model)

The grease filter installed on the back oven interior wall protects the fan, round heater, and the oven from impurity, particularly spattering fat. When cooking meat, we recommend using the fat filter. When baking pastry, always remove the filter! If the filter is installed when baking pastry or cakes, the results can be quite poor.

initial cleaning

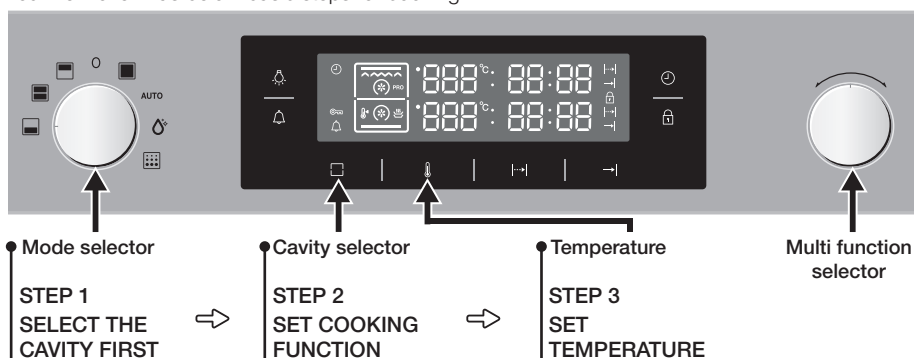
Before the oven is used for the first time, initial cleaning of the oven is required to remove the new oven smell.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Run oven with convection 200 °C or conventional 200 °C for an hour. This procedure will burn any remaining production substances in the oven.
3. Switch off the oven after an hour.

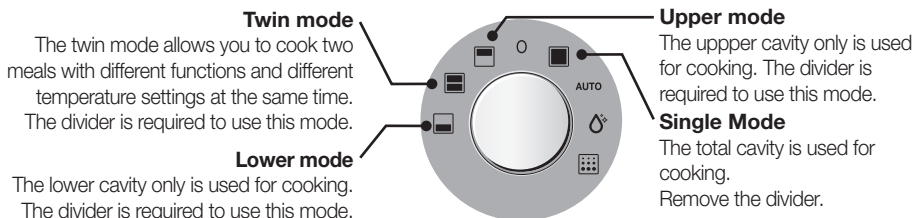
Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly with warm water, detergent and soft clean cloth.

using the oven

Your new oven has below basic steps for cooking.



USE OF CAVITY



SINGLE MODE		In single mode, the oven operates like a traditional oven. Use this mode for large amounts of food or if you need special accessories such as the spit. Remove divider from the oven to use this mode.
UPPER MODE		Only upper cavity or lower cavity used for cooking. These modes save time for pre-heating and energy while cooking smaller amounts of food. Insert divider into shelf level 3 to use this mode.
LOWER MODE		When you choose to cook in half cavity mode (upper or lower mode), the door glass of unused cavity might show signs of condensation.
TWIN MODE		In twin mode, the upper cavity and lower cavity can operate with different functions and temperature from each other. The cook timer and end timer settings are also available for each. Insert divider into shelf level 3 to use this mode.

SET COOKING FUNCTION

The cooking function can be set after cavity selection. This oven offers various cooking options, refer to the cooking function part in the manual.

1. Press the  key, cooking function figure will blink.
2. Turn the multi function selector to set desired cooking function.
3. Press the  key again.



During cooking, you can change the cooking function in the same order as above.

SET TEMPERATURE

The temperature can be set after setting the cooking function. Each cooking function has different temperature range, refer the cooking function part in the manual.

1. Press the  key, temperature figure will blink.
2. Turn the multi function selector to set desired temperature.
3. Press the  key again.



During cooking, you can change the temperature in the same order as above.

USING THE TWIN MODE

For twin mode, the upper mode and lower mode are required to set function and temperature separately.

Select the Twin mode

1. Select the Twin mode by turning the mode selector.

Upper Mode setting

2. Press the  key and turn the multi function selector to select the desired upper cooking function.
3. Press the  key and turn the multi function selector to select the desired temperature.

Lower Mode setting

4. Press the  key and turn the multi function selector to select the desired lower cooking function.
5. Press the  key and turn the multi function selector to select the desired temperature.



To change the cooking function or temperature with the twin mode, you should choose the cavity(upper or lower) first. If you press  key or  key ONCE, you can choose the upper cavity and change the setting. If you press  key or  key TWICE, you can choose the lower cavity and change the setting.

USEFUL TWIN MODE

When you cook with twin mode, one cavity might finish cooking first. In this case, you can choose one cooking compartment to use half compartment.

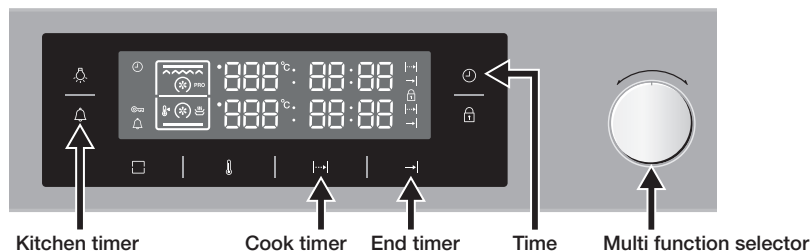
When you turn the mode selector from Twin mode to Upper mode or Lower mode, the selected mode keeps the existing setting.

USEFUL AUTO SPEED PREHEATING

Your oven offers cooking functions, which include a fast preheating stage. This stage will be indicated beside the temperature setting in the display. During this preheating stage various heating elements are applied to speed up heating of the oven. Even though you change temperature to higher, the oven automatically change target temperature and auto speed preheating will be applied. Even if you increase the temperature, the oven will automatically change the temperature and auto speed preheating will be applied.

time setting

The twin cooking mode allows to use different cook timer or end timer settings for each half cavity. To apply or modify cook timer or end timer, press the  key ONCE for Upper cavity and TWICE for Lower cavity.



SET TIME

For the first time use of the oven or after power failure, time setting is required.

1. Press the  key, hours figure will blink.
2. Turn the Multi function selector to set hours.
3. Press the  key, minutes figure will blink.
4. Turn the Multi function selector to set minutes.
5. Press the  key again to set the current time.



The desired time can be reset in the same order as above.
During cooking process, press  key to see the current time.

SET COOK TIMER

After you set cooking function, you can select the cooking time. After the cooking time is over, the heating elements automatically turn off.

1. Press  key, cook timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector to apply the desired time for cook timer.
3. Press  key again.



The cook timer can be reset in the same order as above. When the set time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal. You can set a new cook timer or turn off the oven.
To cancel the cook timer, press  key and set the cook timer to zero.

SET END TIMER

After you set cooking function, you can set when the cooking time ends. After the cooking time is over, heating elements automatically turn off.

1. Press  key, end timer figure will blink.
2. Turn the Multi function selector to apply the time for end timer.
3. Press  key again.



The end timer can be reset in the same order as above and when the set time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal.
To cancel the end timer, press  key and set the end timer to current time.

SET DELAY START

If the end timer is entered after the cook timer has already been set, the cook timer and the end timer are calculated and if necessary the oven sets a delay start point.

 **WARNING:** Do not leave the food for too long time in the oven as food may spoil.

1. Press  key, cook timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector to apply the time for cook timer.
3. Press  key, end timer figure will blink.
4. Turn the multi function selector to apply the time for end timer.
5. The delay start point is automatically calculated and the oven is waiting until delay start point.

 Delay start will not be set in twin mode.
The cook timer, end timer and delay start can be set after cooking function setting.

SET KITCHEN TIMER

The kitchen timer can be set independently of the oven function and used with cook timer or end timer at the same time. The kitchen timer has it's own signal so you can recognise it from the others.

1. Press  key, kitchen timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector, to apply the desired time for kitchen timer.
3. Press  key again.

 To cancel the kitchen timer, press the hold  key for two seconds.
The kitchen timer can be reset in the same order as above and when the set time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal.

other settings

tone signal

 +  To activate or deactivate the tone signal, press and hold the  and  key for 3 seconds.

OVEN LIGHT



Press  key to turn on and off.
For energy saving, the oven light is switched off within a few minutes after the start of a cooking.

 Some model has 2 oven light on the upper and lower side in the oven.

CHILD LOCK



To activate or deactivate the child lock function, press and hold  key for 3 seconds.
Display will show the  when the child lock function is activated. You can use the child lock function during cooking also. In this case all keys and multi function selector will not operate but you can switch off by turning the mode selector to off.

SWITCH OFF



When the oven has been switched off every heating element stops operating.
The cooling fan will continue to run for a while after the oven has been switched off for safety.

cooking function

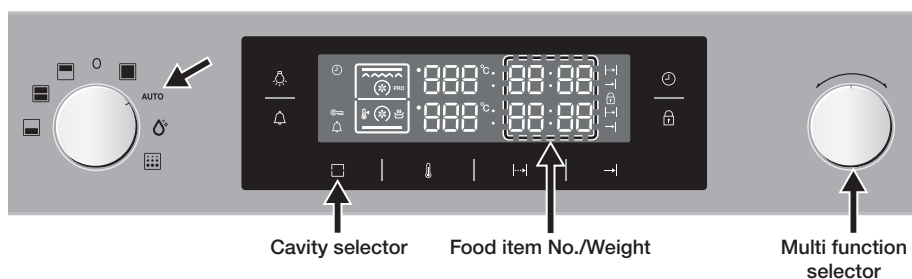
This oven offers below various functions.

Symbol	Function	Use	Single	Upper	Lower	Twin
			Temperature Range (°C)			
	Conventional	Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function can be used for standard baking and roasting of almost any dish. Suggested temperature : 200 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Convection	The heat generated by the convection is evenly distributed in the oven by fans. This function can be used for frozen dishes and baking. Suggested temperature : 170 °C	O	O	O	Upper Lower
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Top + Convection	The heat generated by the top heating system and the convection is evenly distributed in the oven by fans. This function can be used for roasting dishes that require a crispy topping eg. meat or lasagne. Suggested temperature : 190 °C	O	O	X	Upper
			40-250	40-250	-	170-250
	Bottom + Convection	The heat generated by the bottom heating system and the convection is evenly distributed in the oven by fans. This function can be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature : 190 °C	O	X	O	Lower
			40-250	-	40-250	170-250
	Eco grill	Heat is emitted from the small area grill. This function can be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes. Suggested temperature : 240 °C	O	O	X	Upper
			40-270	40-250	-	200-250
	Large grill	Heat is emitted from the large area grill. This function can be used for browning the tops of food eg. meat, lasagne, gratin dishes Suggested temperature : 240 °C	O	O	X	Upper
			40-270	40-250	-	200-250
	Fan grill	The heat generated by the two top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish. Suggested temperature : 240 °C	O	O	X	Upper
			40-270	40-250	-	200-250
	Intensive cook	This mode activates all heating elements such as top, bottom and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat, such as large gratins and pies. Suggested temperature : 170 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	ProRoasting	This mode includes an automatic pre-heat cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature selected. The top and bottom heaters are operating on this cycle. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish. Suggested temperature : 100 °C	O	X	X	X
			40-150	-	-	-

Symbol	Function	Use	Single	Upper	Lower	Twin
			Temperature Range (°C)			
	Keep warm	This mode activates bottom the heating element. This mode is suitable for keeping food warm. Suggested temperature : 80 °C	X	X	O	X
			-	-	40-100	-
	Plate warming	This mode activates bottom heating element and convection fan. This mode is suitable for warming Ceramic bowls, plates and cups. Suggested temperature : 60 °C	X	X	O	X
			-	-	40-80	-
	Eco convection	This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. Suggested temperature : 170 °C ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.	O	X	X	X
			40-250	-	-	-

automatic cooking

With automatic cooking function, you can select desired auto programmes for cooking, roasting and baking.



1. Turn the Mode selector to Auto cook mode.
2. Press the key to select desired cavity.
3. Turn the Multi function selector to choose the desired Food item No. and wait for 4-5 seconds.
4. Turn the Multi function selector to enter the desired weight and wait for 4-5 seconds.
5. After 4-5 seconds, Auto cook programmes will start automatically.



When you use the twin oven auto cook, after selecting the Food item No, select the desired weight for upper and lower cavity each.

SINGLE OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 25 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking. Those can be used in the single cavity of your oven. Always remove the divider. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A-01	Frozen Pizza	0.3-0.6 0.7-1.0	Wire shelf	2	Put frozen pizza in the middle of the Wire shelf.
A-02	Frozen Oven Chips	0.3-0.5 (thin) 0.6-0.8 (thick)	Baking (universal) tray	2	Distribute frozen oven chips evenly on the baking tray. First setting is for thin French fries, the second setting is for thick oven chips.
A-03	Frozen Croquettes	0.3-0.5 0.6-0.8	Baking (universal) tray	2	Put frozen potato croquettes on the tray.
A-04	Homemade Lasagne	0.3-0.5 0.8-1.0	Wire shelf	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
A-05	Beef Steaks	0.3-0.6 0.6-0.8	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Put marinated beef steaks side by side on the Wire tray insert. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
A-06	Roast Beef	0.6-0.8 0.9-1.1	Universal (deep) tray with Wire tray insert	2	Put marinated roast beef on Wire tray insert. Turn over, as soon as the oven beeps.
A-07	Roast Pork	0.6-0.8 0.9-1.1	Universal (deep) tray with Wire tray insert	2	Put marinated roast pork on Wire tray insert with the rind side down. Turn over as soon as the oven beeps.
A-08	Lamb Chops	0.3-0.4 0.5-0.6	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Marinate lamb chops. Put lamb chops on Wire tray insert. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
A-09	Chicken pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the Wire tray insert.
A-10	Whole Chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Universal (deep) tray with Wire tray insert	2	Brush whole chicken with oil and spices. Put chicken on the Wire tray insert with the breast side down. Turn over, as soon as the oven beeps.
A-11	Duck breast	0.3-0.5 0.6-0.8	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Prepare duck breast, put on the Wire tray insert with the fat-side up. First setting is for one duck breast, the second setting is for 2 thick duck breasts.
A-12	Roll of Turkey	0.6-0.8 0.9-1.1	Universal (deep) tray with Wire tray insert	2	Put roll of turkey on the Wire tray insert. Turn over, as soon as the oven beeps.
A-13	Steamed Fish	0.5-0.7 0.8-1.0	Wire shelf	2	Rinse and clean fishes, such as whole trout, perch or sea bass. Put head to tail in an oval ovenproof glass dish. Add 2-3 tablespoon lemon juice. Cover with lid.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A-14	Roast Fish	0.5-0.7 0.8-1.0	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Put fishes head to tail on the Wire tray insert. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
A-15	Salmon Steaks	0.3-0.4 0.7-0.8	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Put salmon steaks on the Wire tray insert. Turn over, as soon as the oven beeps.
A-16	Oven Potatoes	0.4-0.5 0.8-1.0	Baking (universal) tray	2	Rinse potatoes, cut potatoes into halves. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute on the tray evenly. The first setting is for small potatoes (each 100 g), the second setting is for large oven potatoes (each 200 g).
A-17	Roast Vegetables	0.4-0.5 0.8-1.0	Universal (deep) tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into Universal tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
A-18	Vegetable Gratin	0.4-0.6 0.8-1.0	Wire shelf	2	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish in the centre of oven.
A-19	Marble Cake	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Wire shelf	2	Put mixture into a suitable sized buttered baking dish or tin.
A-20	Fruit Flan Base	0.3-0.4 (large) 0.2-0.3 (tartlets)	Wire shelf	2	Put mixture into buttered baking dish or flan ring. First setting is for one fruit flan base, the second setting is for 5-6 small tartlets.
A-21	Sponge Cake	0.4-0.5 (midsize) 0.2-0.3 (small)	Wire shelf	2	Put mixture into a round metal baking tin. First setting is for Ø 26 cm and the second setting is for small Ø 18 cm baking tin.
A-22	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire shelf	2	Put mixture into metal baking dish for 12 muffins. First setting is for small muffins, the second setting is for large muffins.
A-23	Bread	0.7-0.8 (white) 0.8-0.9 (wholemeal)	Wire shelf	2	Prepare dough according to manufacturers instructions and put into a metal rectangular baking dish (length 25 cm). The first setting is for white bread (0.7-0.8 kg) and the second setting (0.8-0.9 kg) is for wholemeal bread.
A-24	Homemade Pizza	1.0-1.2 1.3-1.5	Baking (universal) tray	2	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 (1.0-1.2 kg) is for thin pizzas and setting 2 (1.3-1.5 kg) is for pizza with much topping.
A-25	Yeast Dough Fermentation	0.3-0.5 0.6-0.8	Wire shelf	2	The first setting is recommended for rising pizza yeast dough. The second setting is suitable for bread dough. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.

UPPER OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 5 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Insert the divider to use it.

Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A-01	Frozen Bread Rolls	0.2-0.3 0.4-0.5	Wire shelf	4	Distribute frozen bread rolls evenly on Wire shelf.
A-02	Frozen Pizza	0.1-0.2 0.3-0.4	Wire shelf	5	Put frozen pizza in the centre of Wire shelf.
A-03	Frozen Pizza Snacks	0.2-0.3 0.4-0.5	Wire shelf	5	Distribute pizza snacks side by side on the Wire shelf.
A-04	Frozen Fish fingers	0.2-0.3 0.4-0.5	Baking (universal) tray	5	Distribute fish fingers evenly on baking tray. 0.2-0.3 kg weight range is suggested for 10 pcs, 0.4-0.5 kg for 15 pcs. Turn over after beep sounds.
A-05	Frozen Oven Chips	0.4-0.5 0.6-0.7	Baking (universal) tray	5	Distribute frozen oven chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. Turn over after beep sounds.

LOWER OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 5 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Insert the divider to use it.

Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

You can refer to these guide lines for cooking.

Insert food in cold oven, unless it is recommended to preheat the oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A-01	Frozen Salmon in puff pastry	0.2-0.3 0.5-0.6	Baking (universal) tray	1	Use baking paper. Put 2 pcs (0.2-0.3 kg) side by side or 4 pcs (0.5-0.6 kg) puff pastries in two rows on the baking tray.
A-02	Homemade Quiche	0.5-0.6 (small) 0.9-1.0 (large)	Wire shelf	1	We recommend to preheat the lower oven to 210 °C with Bottom + convection mode until beep sounds. Use black metal baking tin. After preheating put in the centre of Wire shelf. For first setting use Ø 18 cm tin, for second setting use Ø 26 cm tin.
A-03	Homemade Pizza	0.2-0.6 0.8-1.2	Baking (universal) tray	1	Use baking paper. Put 0.2-0.6 kg on a round pizza tray, put 0.8-1.2 kg on the square baking tray.
A-04	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire shelf	1	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins.
A-05	Puff Pastry in Fruit	0.2-0.3 0.4-0.5	Baking (universal) tray	1	Put 4 puff pastries in two rows on the baking tray using baking paper. Use first setting for 4 small puff pastries (0.2-0.3 kg) and second setting for 4 large puff pastries (0.4-0.5 kg).

TWIN OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

Before using twin auto cook function, insert the divider into the oven.

The following table presents 5 Twin Auto Cook Programmes for Cooking, Roasting and Baking.

Using those programmes you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously. This table contains quantities, weight ranges and appropriate recommendations.

Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. Please refer to those guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	cavity	Food item	Weight/ kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A-01	upper	Chicken Pieces	0.3-0.5 0.8-1.0	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put pieces with the skin side up on the Wire tray insert.
	lower	Potato Gratin	0.4-0.6 0.8-1.0	Wire shelf	1	Use ovenproof baking dish. Place in the centre of the Wire shelf.
A-02	upper	Roast Vegetables	0.4-0.5 0.7-0.8	Universal (deep) tray	4	Distribute sliced vegetables, such as courgettes, pepper, onions, mushrooms, fennel, egg plants and tomatoes on the Universal tray. Brush with olive oil and spices.
	lower	Pizza Bread	0.1-0.2 0.3-0.4	Baking (universal) tray	1	Put pizza bread on baking paper on tray.
A-03	upper	Roast Fish	0.3-0.5 0.6-0.8	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Rinse and prepare whole fishes, such as trout, bream, pike-perch or gilthead, add lemon juice, herbs and spices. Brush skin with olive oil and spices. Put on Wire tray insert.
	lower	Potato wedges	0.3-0.4 0.5-0.6	Baking (universal) tray	1	Rinse and clean potatoes. Cut them into wedges or cut small potatoes into halves. Brush with olive oil and spices.
A-04	upper	Roast Duck Breast	0.3-0.5 (1-2 thin) 0.6-0.8 (2 thick)	Universal (deep) tray with Wire tray insert	4	Put marinated duck breasts with the fat side up on the Wire tray insert. The first setting is for normal sized duck breasts (0.3 kg), the second setting is for 2 duck breasts (each 0.4 kg).
	lower	Baked Apples	0.4-0.5 0.9-1.0	Wire shelf	1	Rinse and core apples and fill with marzipan or raisins. Put into a round ovenproof dish.
A-05	upper	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire shelf	4	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins.
	lower	Homemade Pizza	0.2-0.6 0.8-1.2	Baking (universal) tray	1	Put 0.2-0.6 kg on a round metal pizza baking dish, put 0.8-1.2 kg on the baking tray. Use baking paper.

cooking guide



LARGE GRILL

We recommend to pre-heat the oven using Large Grill mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Sausages (thick) 5-10 pcs	4	Wire tray insert + Universal (deep) tray	220	1 st side : 5-8 2 nd side : 5-8
Sausages (thin) 8-12 pcs	4	Wire tray insert + Universal (deep) tray	220	1 st side : 4-6 2 nd side : 4-6
Toasts 5-10 pcs	5	Wire shelf	240	1 st side : 1-2 2 nd side : 1-2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4	Wire tray insert + Baking (universal) tray	200	4-8
Frozen Pancakes with filling 'Russian Style' (200-500 g)	3	Baking (universal) tray	200	20-30
Beef Steaks (400-800 g)	4	Wire tray insert + Universal (deep) tray	240	1 st side : 8-10 2 nd side : 5-7



ECO GRILL

We recommend to pre-heat the oven using Eco grill mode.

Put food in the centre of accessory.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Frozen Oven Camembert (2 – 4 each 75 g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire shelf	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3	Wire tray insert + Baking (universal) tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700 g) PUT IN COLD OVEN, (before preheat) DROP OIL	3	Wire tray insert + Baking (universal) tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300- 600 g) PUT IN COLD OVEN, DROP OIL	3	Baking (universal) tray	180-200	20-35
Frozen Pizza (300-500 g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire tray insert + Baking (universal) tray	180-200	23-30



CONVENTIONAL

We recommend to pre-heat the oven in conventional mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken (800-1300 g) BRUSH WITH OIL & SPICES Place with the breast side down and turn over at half time.	2	Wire tray insert + Universal (deep) tray	200-220	50-70
Pork joint with crackling (1500-2000 g) Place with the rind side down and turn over at half time.	2	Wire tray insert + Universal (deep) tray	190-200	120-150
Frozen Lasagne (500-1000 g)	3	Wire shelf	180-200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000 g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Wire tray insert + Universal (deep) tray	240	15-20
Fish filets (500-1000 g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Baking (universal) tray	200	13-20
Frozen cutlets (350-1000 g) minced meat & with ham, cheese or mushroom filing DROP OIL	3	Baking (universal) tray	200	25-35
Frozen cutlets from minced, carrot, beetroot or potato (350-1000 g) DROP OIL	3	Baking (universal) tray	200	20-30
Pork on bone cutlets (500-1000 g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3	Wire tray insert + Universal (deep) tray	200	40-50
Baked potato (cut in half) (500-1000 g)	3	Baking (universal) tray	180-200	30-45
Frozen Meat roll with mushrooms filing (500-1000 g) DROP OIL	3	Baking (universal) tray	180-200	40-50
Sponge Cake (250-500 g)	2	Wire shelf	160-180	20-30
Marble Cake (500-1000 g)	2	Wire shelf	170-190	40-50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500 g)	2	Baking (universal) tray	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Wire shelf	190-200	25-30



BOTTOM + CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven in Bottom + Convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Yeast dough pie with apple frozen (350-700 g)	3	Wire shelf	180-200	15-20
Puff pastry small pies with filling frozen (300-600 g) BRUSH EGG YOLK, PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Baking (universal) tray	180-200	20-25
Meat balls in sauce (250-500 g) use ovenproof dish	3	Wire shelf	180-200	25-35
Puff pastry fans (500-1000 g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking (universal) tray	180	15-23
Cannelloni in sauce (250-500 g) use ovenproof dish	3	Wire shelf	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000 g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking (universal) tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000 g)	2	Baking (universal) tray	200-220	15-25
Homemade Bread (700-900 g)	2	Wire shelf	170-180	45-55



CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven in convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Lamb rack (350-700 g), BRUSH WITH OIL & SPICES	3	Wire tray insert + Universal (deep) tray	190-200	40-50
Baked Bananas (3-5 pcs), cut with knife on top, add 10-15 g chocolate, 5-10 g nuts into cuts, drop sugar water, wrap in aluminium foil.	3	Wire shelf	220-240	15-25
Baked apples 5-8 pcs each 150-200 g Take out the hearts, add raisins and jam. Use ovenproof dish.	3	Wire shelf	200-220	15-25
Cutlets from minced meat (300-600 g) DROP OIL	3	Baking (universal) tray	190-200	18-25
Minced Meat roll with filling 'Russian style' (500 g-1000 g) BRUSH WITH OIL	3	Baking (universal) tray	180-200	50-65
Frozen Croquettes (500-1000 g)	2	Baking (universal) tray	180-200	25-35
Frozen Oven Chips (300-700 g)	2	Baking (universal) tray	180-200	20-30
Frozen Pizza (300-1000 g)	2	Wire shelf	200-220	15-25
Apple & Almond Cake (500-1000 g)	2	Wire shelf	170-190	35-45
Fresh Croissant (200-400 g) (ready-dough)	3	Wire shelf	180-200	15-25



TOP + CONVECTION

We recommend to pre-heat the oven with Top + Convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Pork on bone (1000 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	3	Wire tray insert + Universal (deep) tray	180-200	50-65
Pork shoulder in foil (1000-1500 g) MARINATE	2	Baking (universal) tray	180-230	80-120
Whole chicken (800-1300 g) BRUSH WITH OIL & SPICES Place with the breast side down and turn over at half time.	2	Wire tray insert + Universal (deep) tray	190-220	45-65
Meat or fish steaks (400-800 g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3	Wire tray insert + Universal (deep) tray	180-200	15-35
Chicken Pieces (500-1000 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	4	Wire tray insert + Universal (deep) tray	200-220	25-35
Roast Fish (500 g-1000 g) use ovenproof dish BRUSH WITH OIL	2	Wire shelf	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2	Wire tray insert + Universal (deep) tray Add 1 cup water	200-220	45-60
Duck Breast (300-500 g)	4	Wire tray insert + Universal (deep) tray Add 1 cup water	180-200	25-35



ECO CONVECTION

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. We recommend to pre-heat the oven in Eco convection mode.



Energy saving tip

- During cooking, the oven door should be closed except for turning food over. Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in cavity and it will save the energy and time.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5-10 minutes before the end of the cooking time for energy saving. The residual heat will complete the cooking process.
- After completing one cooking, if you succeed to another cooking before oven cools off, you can reduce energy and time for re-heating the oven.

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Sponge cake (250-500 g)	2	Wire shelf	150-160	30-40
Muffin (500-800 g)	2	Wire shelf	180-200	15-25
Roast beef (800-1200 g)	2	Wire tray insert + Extra deep tray Add 1 cup water	200-220	40-55
Roast pork (800-1200 g)	2	Wire tray insert + Extra deep tray Add 1 cup water	150-170	70-100
Frozen oven chips (300-700 g)	2	Baking (universal) tray	180-200	20-30

Food item	Shelf level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min.)
Frozen pizza (300-500 g)	2	Wire shelf	200-220	8-15
Mini pie (200-400 g)	2	Baking (universal) tray	180-200	8-15

TWIN MODE



Using twin mode you can cook two different food items in your oven. When cooking in upper and lower cavity you can use different temperatures, cooking modes and cooking times. For example, you can grill steaks and bake gratin simultaneously. Using the divider, you can cook gratin in the lower and steaks in the upper part of the oven. Always insert divider into shelf level 3 before you start cooking.



Notice: Put food in cold oven.

Suggest 1: Cooking at different temperatures

Cavity	Food item	Shelf level	Cooking mode	Temperature (°C)	Accessory	Time (min.)
UPPER	Frozen Pizza (300-400 g)	4	Convection	200-220	Wire shelf	15-25
LOWER	Marble Cake (500-700 g)	1	Convection	160-180	Baking (universal) tray	50-60

Suggest 2: Cooking at different cooking modes

Cavity	Food item	Shelf level	Cooking mode	Temperature (°C)	Accessory	Time (min.)
UPPER	Chicken Pieces (400-600 g)	4	Top Heat + Convection	200-220	Universal pan + Wire tray insert	25-35
LOWER	Potato Gratin (500-1000 g)	1	Convection	160-180	Wire shelf	30-40

TEST DISHES

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Shortbread	Baking (universal) tray	3	Conventional	150-170	25-35
		2	Convection	150-170	20-30
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-170	20-30
	Baking (universal) tray + Extra deep tray	2 + 5	Convection	150-170	20-30
Small Cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	25-35
		2	Convection	150-170	25-35
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-170	25-35
	Baking (universal) tray + Extra deep tray	2 + 5	Convection	150-170	25-35
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin (Dark coated, ø 26 cm) on Wire shelf	2	Conventional	160-180	20-30
		2	Convection	150-170	35-45
	Springform cake tin (Dark coated, ø 26 cm) on baking tray + Wire shelf	1 + 4	Convection	150-170	35-45
Apple Yeast Tray Cake	Baking (universal) tray	3	Conventional	150-170	65-75
		2	Convection	150-170	70-80
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection	150-170	75-85
	Baking (universal) tray + Extra deep tray	2 + 5	Convection	150-170	75-85
Apple Pie	Wire shelf + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	170-190	70-90
	Baking (universal) tray + Wire shelf + 2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toasts	Wire shelf	5	Large Grill	270 °C	1 st 1-2 2 nd 1-1½
Beef Burgers * (12 ea)	Wire tray insert + Universal tray (to catch drippings)	4	Large Grill	270 °C	1 st 14-16 2 nd 5-7

* **Beef Burgers:** Preheat the empty oven for 15 minutes using Large Grill function.

cleaning and cares

SELF CLEANING

This mode for cleaning the oven automatically.

This mode burns off the residues like the grease inside of the oven with temperature over 400 °C. It is recommended to use self cleaning every 2 to 3 months for cleaning, but it can be used more often.

-  Please clean inner glass of the door regularly after you use the oven, otherwise self cleaning functions cannot be effective for accumulated dirt on the glass.

During the self cleaning, oven door is locked automatically for your safety.

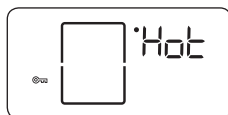
Door locking (🔒)	When the oven temperature heats up to 300 °C, the door will be locked automatically for safety.
Unlocking	When the oven temperature is falls below 200 °C, the door will be unlocked automatically.

Before starting the self cleaning

- All accessory parts including the wire, tray and side runners(depends on model) should be taken out of the oven.
The high temperature over 400 °C will damage the accessories.
- Remove any large pieces of dirt by hand inside of the oven.
Because thick food residue, grease and meat juices are flammable, a fire may happen in the oven during the self cleaning.

Self cleaning settings

- Turn the mode selector to .
- Turn the multi function selector to choose the self-cleaning level among the 3 levels below. When you choose self-cleaning level, self-cleaning is automatically started after a few seconds and it is not possible to change the self cleaning level if it is already started.



Level		Duration
P 1	Low	approx. 120 minutes
P 2	Medium	approx. 150 minutes
P 3	High	approx. 180 minutes

- When the display starts to blink with a signal, the self-cleaning is complete. Set the mode selector to Off to end the self-cleaning.
- After the oven has cooled down, clean the oven interior with a damp cloth and remove the remaining ash inside of the oven.

-  It is possible to stop the function during the self cleaning by turning the mode selector to Off. If the temperature inside of the oven is too high, you can not open the door until the door is unlocked automatically for safety.

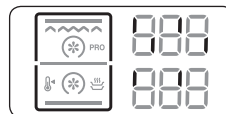
Warning

- During self cleaning process, the oven surface becomes hotter than normal cooking mode.
- Children should be supervised to ensure that they do not touch the oven surface during self cleaning process.

STEAM CLEANING (DEPENDING ON MODEL)

If the oven is dirty, it must be cleaned and you can use the steam cleaning option. It helps you clean the inside of the oven more easily.

1. Remove all accessories from the oven before using the steam cleaning function.
2. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.
3. Turn the mode selector to . When you choose steam cleaning function, steam cleaning is automatically started after a few seconds.
4. When the display starts to blink with a signal, the steam cleaning is complete. Set the mode selector to Off to end the steam cleaning.
5. Clean the oven interior with a soft clean cloth and remove the remaining water on the bottom of the oven with a sponge.



Steam cleaning notes

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (DEPENDING ON MODEL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and above.

1. Remove all accessories from the oven.
2. After cleaning all interior oven surfaces, set the oven to convection 250 °C.

HAND CLEANING

 **CAUTION:** Make sure the oven and accessories are cool before cleaning. Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, only use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as oven door, handle and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water and dry with kitchen roll or a dry towel. Grease and dirt can remain around handle or keys because of hot air coming from oven, so please clean handle and keys after you use the oven.

Accessories

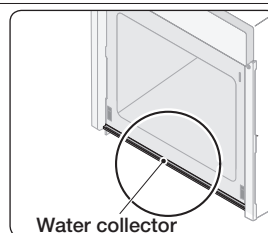
Wash the accessories after every use and dry it with a tea towel. If necessary, soak in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

WATER COLLECTOR CLEANING

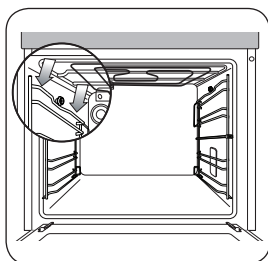
The water collector collects any excess moisture when oven is operating. Food residue can collect on the water collector. Clean the water collector regularly to protect avoid any damage to your kitchen units after cooking.



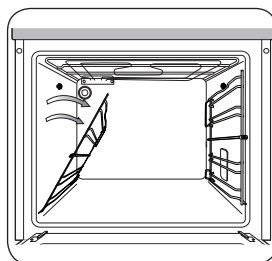
WARNING: If you encounter a water leakage from the water collector after the cooking, please contact us at the service center.



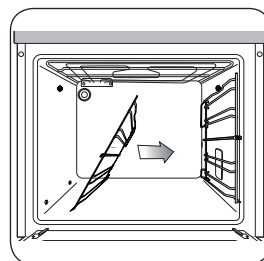
DETACHING THE SIDE RUNNERS (DEPENDING ON MODEL)



1. Press central part of the side runner top portion.



2. Rotate the side runner by approximately 45 °.



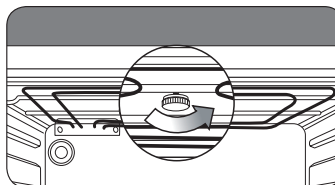
3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.



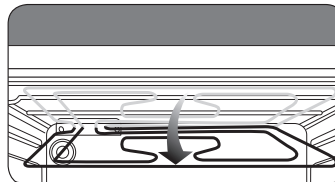
The oven operates without the side runners and racks in position.

CLEANING THE CEILING (DEPENDING ON MODEL)

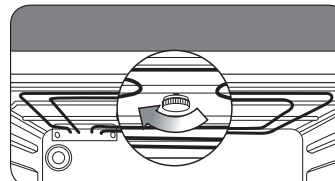
1. You can let down the grill heater to help when cleaning the ceiling of the oven. Remove the circular nut by turning it anti-clockwise while holding the grill heater.



2. The front of the grill heater moves down and the grill heater can not be removed from the oven. Do not force the grill heater down, or it may become deformed.



3. When cleaning has been done, lift the grill heater back to its original level and turn the circular nut clockwise.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	- The oven may not be switched on. Switch the oven on. - Check to see if the required settings have been applied. - A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call a qualified electrician.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	- Do not leave the oven door open while oven is cooking. - If you don't leave the oven door open, there may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	- The oven light may have failed. Replace the oven light. - If the oven light doesn't work after changing the oven light, call your local service centre.
What should I do if the cooling fan is running after the oven has been switched off?	After use, the cooling fan runs to protect your oven from the heat until the oven has cooled down. Call your local service centre if the cooling fan continues to run after the oven has cooled down.
What should I do if the all keys are not pressed?	Check if the child lock function is active or not. If the child lock function is not activated, call your local service centre.

INFORMATION CODES

All information codes are not from the fault of the oven. Please refer to below solution first, if the information codes still occur, please call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

CODE	PROBLEM	SOLUTION
5-01	Safety Shutoff Oven has continued operating at set temperature for prolonged time. - Under 105 °C 16 hours - From 105 °C to 240 °C 8 hours - From 245 °C to Max 4 hours	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again. As it is not the error of oven, please use the oven again after turning oven off and cool down.
-5E-	Key Error It occurs when the key is pressed and held for a period of time.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
-dE-	Divider use is incorrect.	Insert divider for upper, twin and lower mode. Remove divider for single mode. If it occurs again even though you use the divider with right way, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
E-**¹⁾	Safety Error An oven error may cause low performance and problems in safety.	Stop using the oven immediately and turn oven off. Call your local SAMSUNG.

1) ** refers to all numbers.

memo

08 CLEANING AND CARES

memo

memo



COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DG68-00668A-00